SHARP

Achtung
Avertissement
Waarschuwing
Avvertenza
Advertencia

R-82ST

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL OBEN UND UNTEN UND HEISSLUFT
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRILS HAUT ET BAS ET CONVECTION
MAGNETRONOVEN MET BOVEN- EN ONDERGRILL EN CONVECTIE
FORNO A MICROONDE CON GRILL SUPEROIRE E INFERIORE E CONVEZIONE
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SUPEROIR E INFERIOR Y CONVECCION

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.
Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(F)

Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.
Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(I)

Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.
Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

(E)

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.
Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

900 W (IEC 705)

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

D **Sehr geehrter Kunde,**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät mit Grill oben und unten und Heissluft das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.
Es kombiniert alle Vorteile der schnellen Mikrowelle mit denen des Grills, der mit seiner Hitze für eine knusprige Bräune sorgt.
Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.
Unser Mikrowellen-Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den angegebenen Rezepten anregen und bereiten Sie auch eigene und bewährte Rezepte in ihrem Kombi-Mikrowellengerät zu.
Die Mikrowelle bietet Ihnen viele Vorteile, die Sie begeistern werden:

- Sie können bis zu 80% Zeit und Energie einsparen.
- Die Lebensmittel können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden, so daß wenig Abwasch anfällt.
- Kurze Garzeiten, wenig Wasser und wenig Fett sorgen dafür, daß viele Vitamine, Mineralstoffe und der Eigengeschmack erhalten bleiben.

Wir empfehlen Ihnen, den Kochbuch-Ratgeber und die Bedienungsanleitung genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Kombi-Mikrowellengerät und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.
Ihr Mikrowellen-Team

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

F **Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four micro-ondes avec gril haut et bas et convection qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.
Cet apareil allie les avantages du four à microondes si rapide à ceux du gril dont la chaleur intense forme le gratiné brunâtre croustillant.
Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre micro-ondes.
Vous pouvez non seulement décongeler et réchauffer les aliments mais également préparer des menus complets.
Norte équipe spécialisée dans la cuisine aux micro-ondes a réuni pour vous les plus succulentes recttes internationales: vous aurez plaisir à les essayer tant elles sont faciles et rapides à préparer.
Laissez-vous mettre en appétit et utilisez votre combiné micro-ondes gril aussi pour préparer vos recettes favorites.
Vous ne pourrez plus vous passer des avantages que vous offrent les micro-ondes:

- Vous économisez jusqu' á 80% de temps et d'énergie. Vous pouvez préparer les aliments et les servir dans la même vaisselle, vous avez donc moins de vaisselle á laver.
- Grâce aux temps de cuission réduits, aux faibles quantitiés d'eau et de graisse utilisés, les alimentes conservent une grande partie de leurs vitamines et de leurs substances minérales et gardent leur saveur propre.

Lisez attentivement ce guide et le mode d'emploi. Vous pourrez utiliser vorte appareil encore plus facilement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau combineé micro-ondes/gril et, bien sûr, bon appétit!
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes

(NL) Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe magnetronoven met boven- en ondergrill en convectie, die u goed van dienst zal zijn in de keuken.
U zult verbaasd staan over hoeveel verschillende dingen deze magnetronoven voor u kan doen. Niet alleen kunt u met de oven snel etenswaren ontdooien of opwarmen, u kunt er ook complete maaltijden mee bereiden.
In onze testkeuken heeft ons magnetronteam een aantal van de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.
Laat u zich inspireren door de recepten die we hebben bijgesloten, zodat u uw eigen favoriete maaltijden in de magnetronoven kunt bereiden.

Er zijn vele leuke voordelen aan een magnetronoven verbonden:

- Etenswaren kunnen direkt in de serveerschalen worden bereid, zodat er minder afwas is.
- Kortere kooktijden en het gebruik van weinig water en vetten zorgen er voor dat vele vitaminen, mineralen en unieke smaakjes bewaard blijven.

U wordt aangeraden om eerst de kookboekgids en de gebruiksaanwijzing goed door te lezen.
Zodoende zult u gemakkelijk kunnen begrijpen wat deze oven voor u kan betekenen.

Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team

(I) Gentile Cliente,

...complimenti per aver scelto questo forno a microonde con grill superiore e inferiore e convezione, che si rivelerà un prezioso strumento che faciliterà il lavoro in cucina.
Si stupirà scoprendo cosa si può preparare con un forno a microonde, che non si limita a scongelare e scaldare i cibi, ma può cucinare pasti completi.
Per dimostrare quale valido aiuto possa offrire il nostro forno a microonde abbiamo selezionato alcune deliziose ricette internazionali veloci e facili da preparare.
Speriamo che gli esempi illustrati siano una guida utile per consentirle di cucinare i suoi piatti preferiti con questo forno a microonde.

Usare un forno a microonde presenta molti vantaggi che certamente Lei apprezzerà:

- il cibo si può cucinare direttamente nei piatti di portata: questo significa avere un minor numero di stoviglie da lavare.
- tempi di cottura brevi ed uso limitato di acqua e grassi: questi fattori consentono di non perdere le proprietà di molte vitamine, minerali e di mantenere i sapori.

Consigliamo di leggere con attenzione il ricettario e le istruzioni sull'uso che permetteranno di comprendere

Cucinare con questo forno sarà semplice e piacevole al tempo stesso, e Le consentirà di preparare piatti prelibati in breve tempo e con poca fatica.

(E) Estimado cliente:

Le felicitamos por haber adquirido este nuevo horno de microondas con grill superior e inferior y conveccion, que a partir de ahora le hará bastante más fáciles los quehaceres de la cocina.
Le sorprenderá agradablemente la cantidad de cosas que pueden hacerse con un microondas. No sólo puede usarse para descongelar o calentar rápidamente alimentos, sino también para preparar comidas completas.
En nuestra cocina de pruebas, nuestros colaboradores especializados en el uso de los microondas ha reunido una selección de las más deliciosas recetas internacionales, que se preparan rápida y sencillamente.
Esperamos que las recetas aquí incluídas le sirvan de inspiración y le ayuden a preparar sus propios platos favoritos en su horno de microondas.

El poseer un horno de microondas ofrece muchísimas ventajas que estamos seguros que hallará interesantes:

- Los alimentos pueden prepararse directamente en los mismos platos en que se sirven, por lo que hay menos que lavar después.
- Debido a que se tarda menos en hacer las comidas y se usa poca agua y grasa se preserva mucho del contenido de vitaminas y minerales, así como los sabores característicos.

Le aconejamos que lea con atención la guía culinaria y las instrucciones.
Así comprenderá fácilmente cómo se usa el horno.

Esperamos que disfrute con su horno de microondas y que le guste ensayar las recetas deliciosas.

(D) INHALT

Bedienungsanleitung

GERÄT 2
ZUBEHÖR 3
BEDIENFELD 4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7-9
AUFSTELLANWEISUNGEN 9
VOR INBETRIEBNAHME 10
VERWENDUNG DER STOP-TASTE 10
EINSTELLEN DER UHR 11
MIKROWELLENLEISTUNG 11
GAREN MIT DER MIKROWELLE 12
HEIZEN OHNE SPEISEN 12
GRILLBETRIEB 13
HEISSLUFTBETRIEB 14-15
KOMBI-BETRIEB 16-17
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN 17-19
AUTOMATIK-BETRIEB 20-21
PIZZA-TABELLE 22
KARTOFFEL-TABELLE 23
PORTIONS-AUTOMATIK-TABELLE 24-25
REINIGUNG UND PFLEGE 26
FUNKTIONSPRÜFUNG 27
SERVICE-NIEDERLASSUNGEN . . . . . .I-IV
TECHNISCHE DATEN . . . . . .V-VII

(F) TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

FOUR: LES ORGANES 2
TABLEAU DE COMMANDE 3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE 28-30
INSTALLATION 30
AVANT UTILISATION 31
TOUCHE STOP (ARRET) 31
REGLAGE DE L'HORLOGE 32
REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES 32
CUISSON MICRO-ONDES 33
FONCTIONNEMENT A VIDE 33
CUISSON AU GRIL 34
CUISSON PAR CONVECTION . . . . . .35 - 36
CUISSON COMBINEE . . . . . .37 - 38
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES . . . . . .38 - 40
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE . . . . . .41 - 42
TABLEAU PIZZA 43
TABLEAU POMMES DE TERRE 44
TABLEAU ACTION INSTANTANEE . . . . . .44 - 46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 47
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR 48
ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE . . . . . .I-V
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . . .VI-VII

(NL) INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

OVEN: NAMEN VAN ONDERDELEN 2
TOEBEHOREN/BEDIENINGSPANEEL 3
BELANGRIJKE VEILGHEIDSMAATREGELEN . . . . . .49 - 51
INSTALLATIE 51
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET 52
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS 52
DE KLOK INSTELLEN 53
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON 53
KOKEN MET DE MAGNETRON 54
DE OVEN LEEG OPWARMEN 54
KOKEN MET DE GRILL 55
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE . . . . . .56 - 57
DUBBELE-KOKEN . . . . . .58 - 59
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES . . . . . .59 - 61
AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES . . . . . .62 - 63
PIZZA-TABEL 64
AARDAPPEL-TABEL 65
DIRECTE ACTIE-TABEL . . . . . .65 - 67
ONDERHOUD EN REINIGING 68
VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT 69
ADRESSENLIJST MET REPARATEURS . . . . . .I-V
SPECIFICATIES . . . . . .VI-VII

(I) INDICE

Manuale d'istruzioni

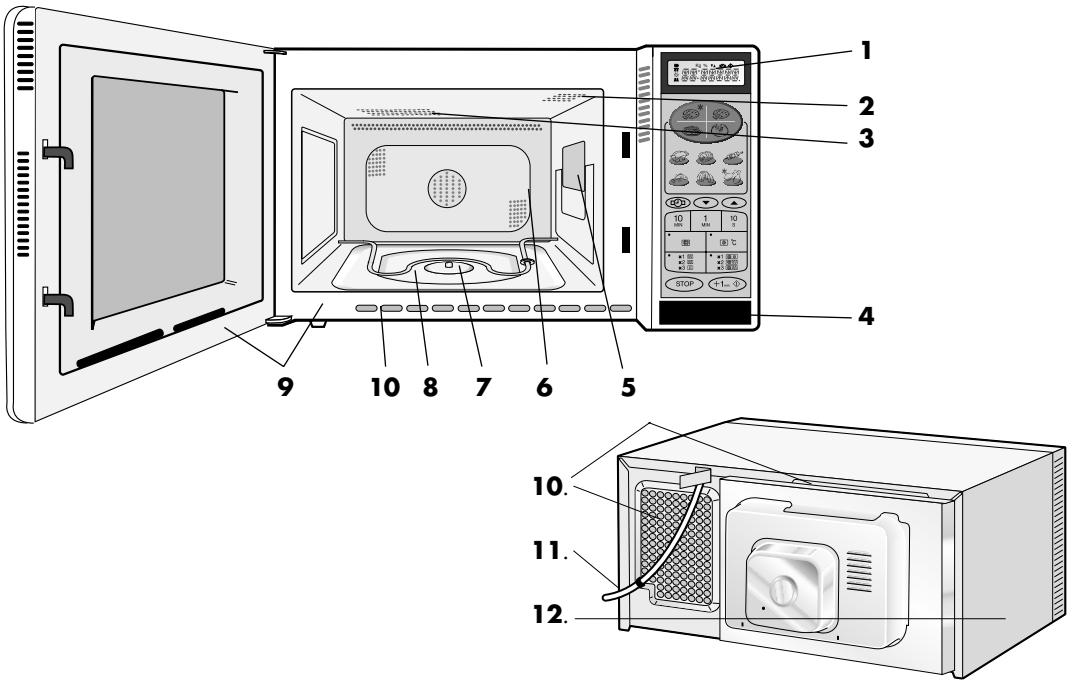
FORNO ED ACCESSORI 2
PANNELLO DI CONTROLLO 3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA 70-72
INSTALLAZIONE 72
PRIMA DI USARE IL FORNO 73
USO DEL PULSANTE DI ARRESTO 73
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 74
LIVELLI DI POTENZA MICROONDE 74
COTTURA A MICROONDE 75
RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO 75
COTTURA CON IL GRILL 76
COTTURA A CONVEZIONE 77-78
COTTURA COMBINATA 79-80
ALTRE COMODE FUNZIONI 80-82
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO 83-84
TABELLA PIZZA 85
TABELLA PATATE 86
TABELLA AVVIO IMMEDIATO 86-88
MANUTENZIONE E PULIZIA 89
CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA 90
CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI . . . . . .I-V
DATI TECNICI . . . . . .VI-VII

(E) INDICE

Manual de instrucciones

HORNO Y ACCESORIOS 2
PANEL DE MANDOS 3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 91-93
INSTALACIÓN 94
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 94
UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA 94
PUESTA EN HORA DEL RELOJ 95
NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS 95
COCCIÓN CON MICROONDAS 96
CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS 96
COCCIÓN CON GRILL 97
COCCIÓN POR CONVECCIÓN 98-99
COCCIÓN COMBINADA 100-101
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS 101-103
OPERACIÓN AUTOMÁTICA 104-105
TABLA DE PIZZAS 106
TABLA DE PATATAS 107
TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA 107-109
CUIDADO Y LIMPIEZA 110
COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES 111
DIRECCIONES DE SERVICIOS DE REPARACIÓN . . . . . .I-V
DATOS TÉCNICOS . . . . . .VI-VII

GERÄT/FOUR/OVEN/FORNO/HORNO



(D)
1 Bedienfeld
2 Garraumlampe
3 Grill-Heizelement (Grill oben)
4 Türöffner
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Garraum
7 Antriebswelle
8 Grill-Heizelement (Grill unten)
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Lüftungsöffnungen
11 Netzanschlußkabel
12 Außenseite

(F)
1 Tableau de commande
2 Eclairage du four
3 Elément chauffant du gril (gril haut)
4 Bouton d'ouverture de la porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Cavité du four
7 Entraînement
8 Elément chauffant du gril (gril bas)
9 Joints de porte et surfaces de contact du joint
10 Ouvertures de ventilation
11 Cordon d'alimentation
12 Partie extérieure

(NL)
1 Bedieningspaneel
2 Ovenlamp
3 Grillverwarmingselement (boven grill)
4 Deur open-toets
5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
6 Ovenruimte
7 Verbindingsstuk
8 Grillverwarmingselement (onderste grill)
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Ventilatie-openingen
11 Snoer
12 Behuizing

(I)
1 Pannello di controllo
2 Luce forno
3 Resistenza del grill (superiore)
4 Pulsante di apertura dello sportello
5 Coperchio guida onde
6 Cavità del forno
7 Albero motore del piatto rotante
8 Resistenza del grill (inferiore)
9 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
10 Prese d'aria
11 Cavo di alimentazione
12 Mobile esterno

(E)
1 Panel de mandos
2 Lámpara del horno
3 Resistencia del grill superior
4 Botón para abrir la puerta
5 Tapa de la guía de ondas
6 Interior del horno
7 Arrastre del plato giratorio
8 Resistencia del grill inferior
9 Juntas de la puerta y superficies de cierre
10 Orificios de ventilación
11 Cable de alimentación
12 Caja exterior

(D) ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die Zubehörteile vorhanden sind:
13 Spritzschutz **14** Drehteller **15** Drehteller-Träger
16 Niedriger Rost **17** Hoher Rost
Sicherstellen, daß sich der Grill unten, wie im Diagramm dargestellt, in der untersten Stellung befindet. Zwecks leichterer Reinigung besteht die Möglichkeit das Bodenheizelement nach oben zu bewegen. Den Drehtellerträger auf die Antriebswelle am Boden des Gerätes setzen und den Drehteller auf den Drehtellerträger legen.
Den Drehteller, den Spritzschutz und die Roste vor der ersten Benutzung mit milder Seifenlauge reinigen. Den Drehteller nicht zerschneiden oder zerkratzen.
WARNUNG:
Das Zubehör (z.B. der Drehteller) wird im **GRILL-, KOMBI-, HEISSLUFT-, PIZZA/QUICHE/KARTOFFEL** und **PORTIONS-AUTOMATIK** (außer bei der Auftau-Automatik) sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie stets dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen oder den Drehteller aus dem Gerät entnehmen.
HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.

(F) ACCESSORIES

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis:
13 Protection anti-éclaboussures **14** Plateau tournant **15** Pied du plateau
16 Trépied bas **17** Trépied haut
S'assurer que le gril bas est en position basse comme indiqué sur le schéma. Il est possible de le déplacer vers le haut et vers le bas pour faciliter le nettoyage. Placer le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur de plateau tournant à l'intérieur du four. Placer ensuite le plateau tournant sur son support.
Avant d'utiliser le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures et les trépieds pour la première fois, les nettoyer à l'eau légèrement savonneuse. Ne pas couper ou gratter le plateau tournant.
AVERTISSEMENT:
Les accessoires (plateau tournant par exemple) deviennent très chauds lors du fonctionnement en mode **GRIL**, **COMBINE**, **CONVECTION** et **AUTOMATIQUE** (sauf Décongélation Auto). Il faut toujours utiliser des gants lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.
REMARQUE: Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'information: nom des pièces et nom du modèle.

(NL) TOEBEHOREN

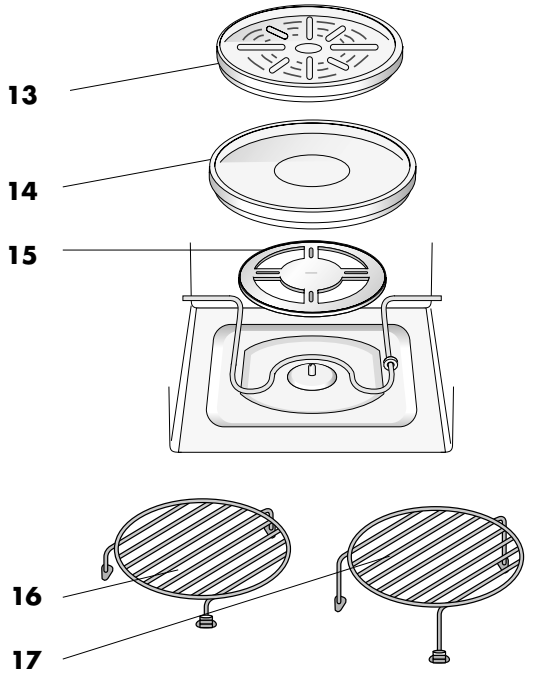
Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:
13 Spatscherm **14** Draaitafel **15** Draaitafelsteun
16 Laag rek **17** Hoog rek
Zorg ervoor dat de onderste grill in de laagste positie staat, zoals staat afgebeeld, aangezien het mogelijk is om het element op te tillen om de oven makkelijker te kunnen schoonmaken. Plaats de draaitafelsteun over de moeras onderin de holte. Plaats daarna de draaitafel op de draaitafelsteun.
Voordat u de draaitafel, het spatscherm en de roosters voor het eerst gebruikt, dient u ze in een milde water & zeepoplossing schoon te maken. Niet op de draaitafel snijden of krassen.
WAARSCHUWING:
De accessoires (bijv. de draaitafel) worden tijdens verhitting met de **GRILL**, de **DUBBELE FUNCTIE**, **CONVECTIEWARMTE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** (behalve de automatische ontdooiprogramma's) heel erg heet. Altijd dikke overhandschoenen gebruiken om de etenswaren of de draaitafel uit de oven te halen, om verbrandingen te voorkomen.
OPMERKING: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

(I) ACCESSORI

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:
13 Griglia paraspruzzi **14** Piatto rotante
15 Supporto per piatto rotante **16** Griglia bassa
17 Griglia alta
Accertarsi che la resistenza inferiore si trovi in posizione bassa, come indicato dall'illustrazione; la resistenza infatti si può sollevare per facilitare le operazioni di pulizia. Collocare il supporto del piatto rotante sull'albero motore posto sul fondo della cavità, quindi appoggiare il piatto rotante sul supporto.
Lavare il piatto rotante, la griglia paraspruzzi e le altre griglie con acqua e sapone prima di utilizzarli per la prima volta. Evitare di tagliare o graffiare il piatto rotante.
AVVERTENZA:
Durante la cottura con il **GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE** e **AUTOMATICA** (escluso lo scongelamento rapido), gli accessori (ad esempio il piatto rotante) raggiungono una temperatura elevata. Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da cucina per togliere le pentole o il piatto rotante dal forno.
NOTA: Ordinando gli accessori, comunicare al rivenditore o ad un tecnico SHARP autorizzato il nome del componente ed il modello del forno.

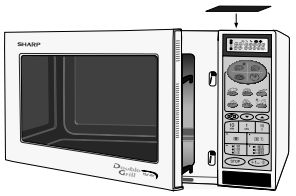
(E) ACCESORIOS

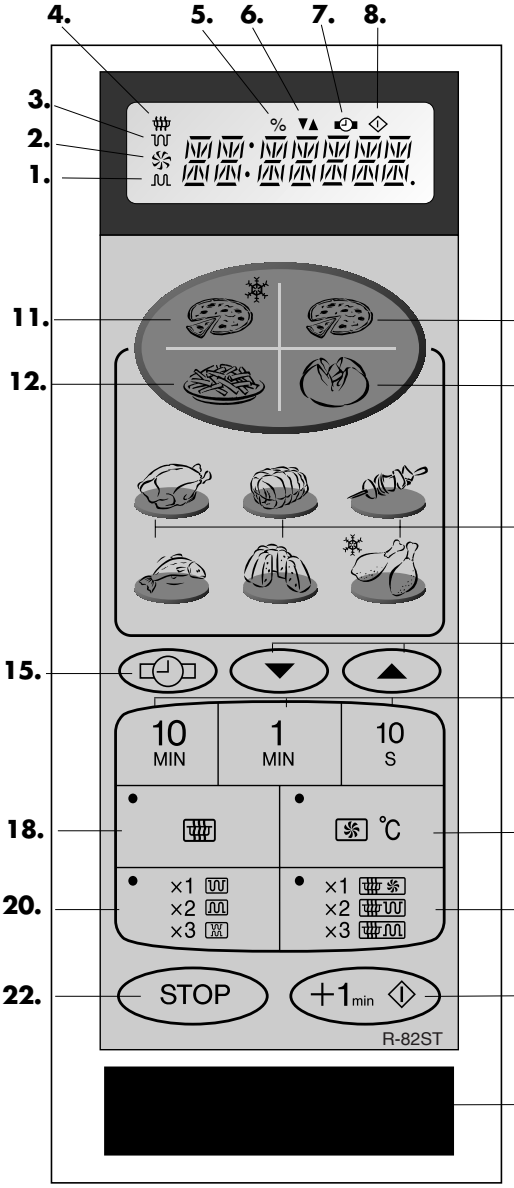
Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios:
13 Tapa **14** Plato giratorio **15** Base del platogiratorio **16** Rejilla baja **17** Rejilla alta
Asegúrese de que el grill inferior está bajado como muestra la figura; se puede levantar y bajar para facilitar la limpieza. Coloque la base del plato giratorio sobre el arrastre en la solera del interior del horno. Luego ponga el plato giratorio sobre su base.
Antes de utilizar el plato giratorio, la tapa y las rejillas por primera vez lávelos con agua jabonosa usando un detergente suave. No corte o raye el plato giratorio.
ADVERTENCIA:
Los accesorios (como el plato giratorio) se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL**, **COMBINADO**, **CONVECCIÓN** y **AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Use siempre manoplas para horno al sacar el alimento o el plato giratorio del horno para evitar quemarse.
NOTA: Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los dos datos siguientes: el nombre de la pieza, y el nombre del modelo.



BEDIENFELD

Position für den Menüaufkleber (Siehe Seite 22-25)
freistehend





(D) **BEDIENFELD**

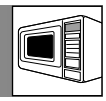
Anzeigen und Symbole

1. Symbol für **GRILL UNTEN**
2. Symbol für **HEISSLUFT**
3. Symbol für **GRILL OBEN**
4. Symbol für **MIKROWELLE**
5. Symbol für **LEISTUNGSSTUFE**
6. Symbol für **KÜRZER/LÄNGER**
7. Symbol für **UHR EINSTELLEN**
8. Symbol für **GAREN**

Bedienungstasten

9. FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE-Taste
10. KARTOFFEL-Taste
11. GEFRORENE PIZZA/QUICHE-Taste
12. POMMES FRITES-Taste
13. PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
14. KÜRZER/LÄNGER-Tasten
15. UHREINSTELL-Taste
16. ZEITEINGABE-Tasten
17. HEISSLUFT-Taste
Zum Ändern der Heißlufttemperatur
18. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste
Zum Ändern der Mikrowellenleistung
19. KOMBIBETRIEBS-Taste:
1 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + HEISSLUFT
2 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL OBEN
3 x DRÜCKEN = MIKROWELLE + GRILL UNTEN
20. GRILLBETRIEBS-Taste:
1 x DRÜCKEN = GRILL OBEN
2 x DRÜCKEN = GRILL UNTEN
3 x DRÜCKEN = GRILL OBEN UND UNTEN
21. +1 min ◇ /START-Taste
22. STOP-Taste
23. TÜRÖFFNER-Taste

PANNEAU DE COMMANDE/BEDIENINGSPANEEL



(F) PANNEAU DE COMMANDE

Affichage numérique et témoins

1. Témoin **GRIL BAS**
2. Témoin **CONVECTION**
3. Témoin **GRIL HAUT**
4. Témoin **MICRO-ONDES**
5. Témoin **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
6. Témoins **MOINS/PLUS**
7. Témoin **REGLAGE DE L'HORLOGE**
8. Témoin **CUISSON EN COURS**

Touches de fonctionnement

9. Touche **PIZZA FRAICHE**
10. Touche **POMMES DE TERRE A L'EAU/EN ROBE DES CHAMPS**
11. Touche **PIZZA SURGELEE**
12. Touche **POMMES FRITES**
13. Touches **ACTION INSTANTANEE**
14. Touches **MOINS/PLUS**
15. Touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**
16. Touches **DUREE**
17. Touche **CONVECTION**
18. Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**
19. Touche **MODE COMBINE**:
1 PRESSION = MICRO-ONDES + CONVECTION
2 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL HAUT
3 PRESSIONS = MICRO-ONDES + GRIL BAS
20. Touche **MODE GRIL**
1 PRESSION = GRIL HAUT
2 PRESSIONS = GRIL BAS
3 PRESSIONS = GRIL HAUT + BAS
21. Touche **+1 min ◇ /DEPART**
22. Touche **STOP (ARRET)**
23. Touche d'**OUVERTURE DE LA PORTE**

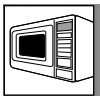
(NL) BEDIENINGSPANEEL

Digitaal display en lichtjes

1. ONDERSTE GRILL-lichtje
2. CONVECTIEWARMTE-lichtje
3. BOVENSTE GRILL-lichtje
4. MAGNETRON-lichtje
5. MAGNETRON ENERGIENIVEAU-lichtje
6. MINDER/MEER-lichtje
7. KLOKINSTELLING-lichtje
8. KOKEN-lichtje

Bedieningstoetsen

9. VERSE PIZZA-toets
10. AARDAPPELEN SCHIL-toets
11. DIEPVRIES PIZZA-toets
12. PATATES FRITES-toets
13. DIRECTE ACTIE-toets
14. MINDER/MEER-toetsen
15. KLOKINSTELLING-lichtje
16. TIJD-toetsen
17. CONVECTIEWARMTE-toets
18. MAGNETRON ENERGIENIVEAU-toets
19. DUBBELE FUNCTIE-toets:
1 x DRUKKEN = MAGNETRON + CONVECTIEWARMTE
2 x DRUKKEN = MAGNETRON + BOVENSTE GRILL
3 x DRUKKEN = MAGNETRON + ONDERSTE GRILL
20. GRILLFUNCTIE-toets:
1 x DRUKKEN = BOVENSTE GRILL
2 x DRUKKEN = ONDERSTE GRILL
3 x DRUKKEN = BOVENSTE + ONDERSTE GRILL
21. +1 min ◇ /START-toets
22. STOP-toets
23. DEUR OPEN-toets



PANNELLO DI CONTROLLO/PANEL DE MANDOS

(I) PANNELLO DI CONTROLLO

Display digitale ed indicatori

1. Indicatore **GRILL INFERIORE**
2. Indicatore **CONVEZIONE**
3. Indicatore **GRILL SUPERIORE**
4. Indicatore **MICROONDE**
5. Indicatore **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
6. Indicatori **MENO/PIÙ**
7. Indicatore **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
8. Indicatore **COTTURA**

Pulsanti di funzione

9. Pulsante **PIZZA FRESCA**
10. Pulsante **PATATE LESSE/CON LA BUCCIA**
11. Pulsante **PIZZA SURGELATA**
12. Pulsante **PATATE FRITTE**
13. Pulsanti **AVVIO IMMEDIATO**
14. Pulsanti **MENO/PIÙ**
15. Pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
16. Pulsanti **TEMPO**
17. Pulsante **CONVEZIONE**
18. Pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**
19. Pulsante **COTTURA COMBINATA**:
1 PRESSIONE = MICROONDE + CONVEZIONE
2 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL SUPERIORE
3 PRESSIONI = MICROONDE + GRILL INFERIORE
20. Pulsante **GRILL** :
1 PRESSIONE = GRILL SUPERIORE
2 PRESSIONI = GRILL INFERIORE
3 PRESSIONI = GRILL SUPERIORE + INFERIORE
21. Pulsante **+1 min ⏀ /START**
22. Pulsante **ARRESTO**
23. Pulsante **APERTURA DELLO SPORTELLO**

(E) PANEL DE MANDOS

Display e indicadores digitales

1. Indicador de **GRILL INFERIOR**
2. Indicador de **CONVECCIÓN**
3. Indicador de **GRILL SUPERIOR**
4. Indicador de **MICROONDAS**
5. Indicador de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
6. Indicador **MENOS/MÁS**
7. Indicador de **AJUSTE DEL RELOJ**
8. Indicador de **COCCIÓN**

Teclas de operación

9. Tecla de **PIZZA FRESCA**
10. Tecla de **PATATAS HERVIDAS/CON PIEL**
11. Tecla de **PIZZA CONGELADA**
12. Tecla de **PATATAS FRITAS**
13. Teclas de **ACCIÓN INSTANTÁNEA**
14. Teclas **MENOS/MÁS**
15. Tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**
16. Teclas de **TIEMPO**
17. Tecla de **CONVECCIÓN**
18. Tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**
19. Tecla de **MODO COMBINADO**:
1 Pulsación = MICROONDAS + CONVECCIÓN
2 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL SUPERIOR
3 Pulsaciones = MICROONDAS + GRILL INFERIOR
20. Tecla del **MODO CON GRILL**:
1 Pulsación = GRILL SUPERIOR
2 Pulsaciones = GRILL INFERIOR
3 Pulsaciones = GRILL SUPERIOR + INFERIOR
21. Tecla **+1 min ⏀ / INICIO**
22. Tecla de **PARADA (STOP)**
23. Botón de **ABRIR LA PUERTA**

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingebaut werden soll, muß der von SHARP zugelassene Einbaurahmen EBR-47ST verwendet werden. Er ist über Ihren Händler erhältlich. Näheres bitte in der dazugehörigen Anleitung nachschlagen oder sich beim Händler nach der korrekten Installionsweise erkundigen. Die Sicherheit und Qualität dieses Produkts ist nur bei Verwendung des genannten Einbaurahmens gewährleistet.

Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum und den Drehteller nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muß, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite 26.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur vom SHARP Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräterückseite, der Geräteinnenraum Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im **GRILL**, **HEISSLUFFT-**, **KOMBI-** und in der **AUTOMATIK**-Betriebsart (außer AUFTAU-AUTOMATIK) nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, daß alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (siehe Seite 12). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch der **GRILL-**, der **HEISSLUFT-**, der **KOMBI-** oder der **AUTOMATIK-**Betriebsart (AUßER AUFTAU-AUTOMATIK) noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

HINWEISE:

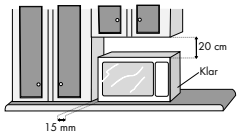
Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Entfernen Sie die lose Plastikfolie, die sich zwischen der Tür und dem Garraum befindet. Die gesamte Schutzfolie und auch den Aufkleber von der Außenseite der Gerätetür entfernen.
2. Überprüfen, ob das Gerät beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4. Die Tür der Mikrowelle kann während des Garbetriebes heiß werden. Stellen oder montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Halten Sie Kinder davon ab, die Tür zu berühren, damit sie sich nicht verbrennen.
5. Stellen Sie sicher, daß der Abstand über der Mikrowelle mindestens 20 cm und der Abstand zwischen dem Gerät und der angrenzenden Wand mindestens 15 mm beträgt. Die andere Seite vom Gerät sollte gänzlich frei bleiben von jeglicher Versperrung.

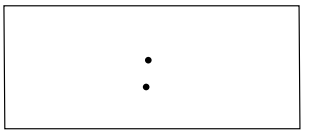


6. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

VOR INBETRIEBNAHME

1. Den Stecker des Gerätes in die Steckdose stecken. Auf dem Display erscheint:

2. Die **STOP**-Taste drücken. Auf dem Display erscheint:



3. Die Uhr einstellen (siehe Seite 11).
4. Den Grill des Gerätes ohne Speisen betreiben (siehe Seite 12).

VERWENDUNG DER STOP-TASTE

Verwendung der **STOP**-Taste:

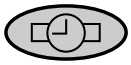
1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.

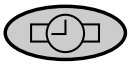
EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL-**Taste entsprechend Schritt 1 einmal drücken.

2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **UHREINSTELL-**Taste entsprechend Schritt 2 zweimal drücken.

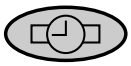
Schritt 1  **x1**

Schritt 2  **x2**

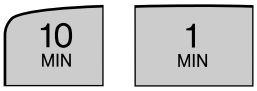
Beispiel:

Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.:

Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr durch zweimaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste.

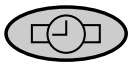
 **x2**

Stellen Sie die Stunden ein:
Die **10 MIN**-Taste zweimal drücken.
Die **1 MIN**-Taste dreimal drücken.

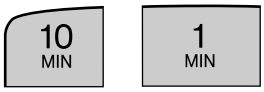


x2 **x3**

Durch einmaliges Drücken der **UHREINSTELL**-Taste von den Stunden zu den Minuten wechseln.

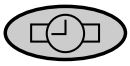
 **x1**

Die Minuten einstellen:
Die **10 MIN**-Taste dreimal drücken.
Die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.

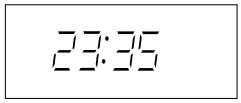


x3 **x5**

Die Uhr starten.

 **x1**

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.

2. Wenn sich das Gerät im Garprozess befindet und Sie die Uhrzeit wissen möchten, drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste. Solange Ihr Finger die Taste berührt, wird die Uhrzeit angezeigt.

3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen "PRESS STOP", nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Bei Stromausfall während des Garens, geht das Bedienungsprogramm und auch die Uhrzeit verloren.

4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

5. Wenn Sie die Uhr nicht einstellen, drücken Sie einmal die **STOP**-Taste. : erscheint auf dem Display. Wenn der Betrieb des Gerätes beendet ist, erscheint anstelle der Uhrzeit wieder : auf dem Display.

MIKROWELLENLEISTUNG

Das Gerät weist 5 verschiedene Leistungsstufen auf. Zur Wahl der Leistungsstufe folgen Sie den Ratschlägen im Kochbuch.

100 % Leistung = 900 WATT
70 % Leistung = 630 WATT
50 % Leistung = 450 WATT
30 % Leistung = 270 WATT
10 % Leistung = 90 WATT

- Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
- Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint 100 %. Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.
- **Falls die Stufe nicht gewählt wird, ist automatisch die volle Leistung 100 % eingestellt.**

GAREN MIT DER MIKROWELLE

Ihr Gerät kann bis zu 99 Minuten 90 Sekunden programmiert werden (99.90).

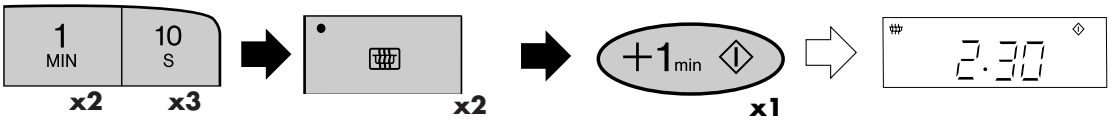
Beispiel: Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang mit 70 % Mikrowellen-Leistung aufwärmen.

Die Zeit einstellen: Die **1 MIN**-Taste zweimal und die **10 SEK**-Taste dreimal drücken.

Die gewünschte Leistung 70 % durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

Den Garvorgang starten.

Überprüfen Sie das Display.



HINWEISE:

1. Wenn die Tür während der Garzeit geöffnet wird, wird die Garzeit auf dem Display automatisch gestoppt. Sie läuft weiter, sobald die Tür geschlossen und die **+1 min** ◇**/START**-Taste gedrückt wurde.
2. Wenn Sie während der Garzeit die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Wenn die jeweilige Bedienung des Gerätes beendet ist, wird - falls eingestellt - die Uhrzeit auf dem Display angezeigt.

HEIZEN OHNE SPEISEN

Bei der ersten Benutzung des/der Grills, des Kombi- oder des Heißluftbetriebs kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill oben und unten 20 Minuten lang ohne Speisen.

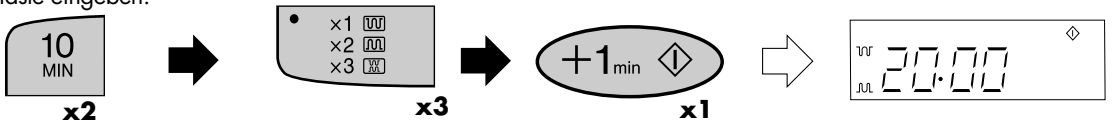
WICHTIG: Damit während des Grillbetriebs entstehender Rauch oder Gerüche abziehen können, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Abzugshaube/den Ventilator ein.

Vergewissern Sie sich, daß sich keine Speisen im Gerät befinden. Die gewünschte Aufheizzeit durch zweimaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.

Die **GRILLBETRIEBS**-Taste dreimal drücken.

Den Heizvorgang starten.

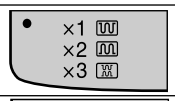
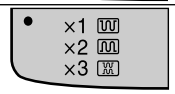
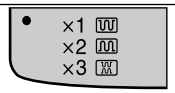
Überprüfen Sie das Display.



Das Gerät zählt nun die Zeit zurück. Nach dem Aufheizen die Gerätetür öffnen und den Garraum auskühlen lassen.

WARNUNG:
Die Gerätetür, die Außenflächen, Lüftungsöffnungen und der Garraum werden heiß. Achten Sie darauf, daß Sie sich keine Verbrennungen zuziehen, während das Gerät abkühlt.

Ihr Mikrowellengerät verfügt über zwei Grill-Heizelemente (3 verschiedene Grill-Betriebsarten). Zuerst die Zeit und dann die gewünschte Grillbetriebsart durch Drücken der **GRILLBETRIEBS**-Taste, wie unten beschrieben, einstellen.

Die **GRILLBETRIEBS**-Taste drücken	BENUTZTES GRILLHEIZELEMENT	DISPLAY
 **x1**	Grill oben	
 **x2**	Grill unten	
 **x3**	Grill oben und unten gemeinsam	

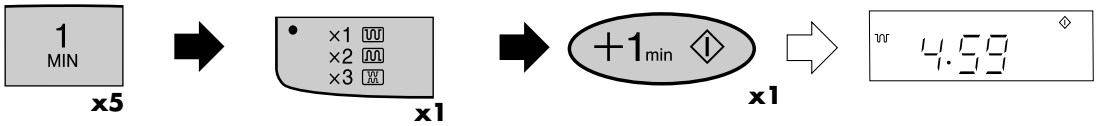
Beispiel:
Angenommen, Sie möchten einen Käsetoast 5 Minuten lang mit dem **GRILL OBEN** zubereiten. Den Toast auf den hohen Rost legen.

Die gewünschte Garzeit durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste eingeben.

Wählen Sie die **GRILL OBEN**-Funktion durch einmaliges Drücken der **GRILLBETRIEBS**-Taste.

Den Garvorgang starten.

Überprüfen Sie das Display.



1. Zum Grillen wird die Verwendung des hohen oder niedrigen Rosts empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, daß das Gerät funktionsuntüchtig ist. Siehe Heizen ohne Speisen auf der vorausgehenden Seite.

WARNUNG:
Garraum, Gerätetür, Außenflächen, Lüftungsöffnungen, Drehteller, Spritzschutz, Drehteller-Träger, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

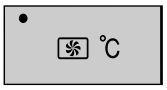
HEISSLUFTBETRIEB

Dieses Mikrowellengerät verfügt über 10 voreingestellte Temperaturen, die eine Kombination aus Grill oben und unten verwenden.

HEISSLUFT-Taste drücken	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Gerätetemperatur (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

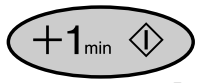
Beispiel 1: Garen mit Vorheizen.
Angenommen, Sie möchten auf 180° C vorheizen und 20 Minuten lang bei 180° C garen.

Die gewünschte Vorheiztemperatur durch fünfmaliges Drücken der **HEISSLUFT**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 180° C angezeigt.



x5

Die **+1 min ◇ /START**-Taste drücken, um das Vorheizen zu starten.

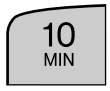


x1

Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal. Auf dem Display wird 180C angezeigt. Die Gerätetür öffnen und die Speisen in das Gerät geben. Die Tür schließen.

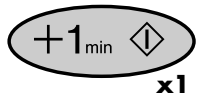
(Vorheizen)

Die Garzeit eingeben.
Die **10 MIN**-Taste zweimal drücken.



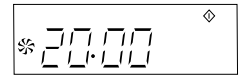
x2

Die **+1 min ◇ /START**-Taste drücken.



x1

Überprüfen Sie das Display.



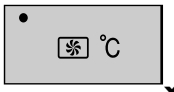
HINWEISE:

- Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint: "NOW COOLING" (KÜHLUNG).
- Wenn Sie nach dem Vorheizen bei unterschiedlichen Temperaturen garen wollen, drücken Sie die **HEISSLUFT**-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display angezeigt wird. In dem obigen Beispiel würden Sie zur Änderung der Temperatur die **HEISSLUFT**-Taste nach der Eingabe der Garzeit drücken.
- Wenn das Gerät die programmierte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird diese automatisch 30 Minuten lang beibehalten. Nach 30 Minuten wechselt das Display zur Uhrzeit, falls eingestellt. Die ausgewählte Heißlufttemperatur wird gelöscht.

Beispiel 2: Garen ohne Vorheizen
Angenommen, Sie wollen 20 Minuten lang bei 250° C garen.

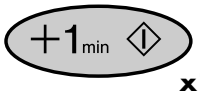
x2

Die gewünschte Garzeit (20 Min.) durch zweimaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.



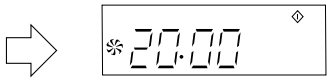
x1

Die gewünschte Gartemperatur eingeben. (250° C).



x1

Die **+1 min** ◇ **/START**-Taste drücken.



Überprüfen Sie das Display.

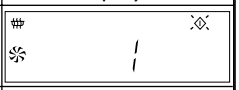
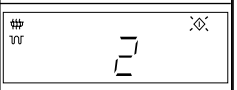
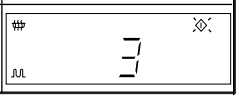
HINWEISE:

- Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint: "NOW COOLING" (KÜHLUNG).
- Um die Heißluftemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.

WARNUNG:
Garraum, Gerätetür, Außenflächen, Lüftungsöffnungen, Drehteller, Spritzschutz, Drehteller-Träger, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

KOMBI-BETRIEB

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 3 **KOMBI**-Betriebsarten, bei denen ein Grill oder beide Grills mit der Mikrowelle kombiniert werden. Um den **KOMBI**-Betrieb einzustellen, drücken Sie dann die **KOMBIBETRIEBS**-Taste, bis die gewünschte Einstellung auf dem Display erscheint. Im allgemeinen verkürzt die Kombi-Betriebsart die Gesamtgarzeit.

KOMBIBETRIEBS-Taste drücken	Garmethode	Mikrowellenleistung	Display
KOMBI 1 x1	MIKRO 30 % HEISSL. 250° C	10 % - 50 %	
KOMBI 2 x2	MIKRO 30 % GRILL OBEN	10 % - 100 %	
KOMBI 3 x3	MIKRO 30 % GRILL UNTEN	10 % - 100 %	

HINWEISE:

- Um die Mikrowellen-Leistungsstufe zu ändern, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE**-Taste drücken.
- Um die Heißlufttemperatur zu ändern, die **HEISSLUFT**-Taste drücken, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird.

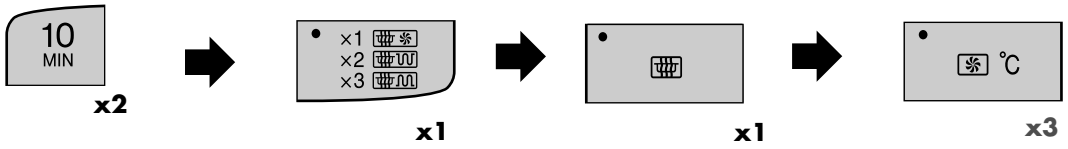
Beispiel 1:
Angenommen, Sie wollen 20 Minuten in der **KOMBIBETRIEBSART** 1 (10 % Mikrowellenleistungsstufe und 200° C **HEISSLUFT**) garen.

Die gewünschte Garzeit (20 Min.) durch zweimaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.

Die **KOMBIBETRIEBS**-Taste einmal drücken.

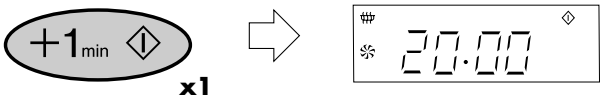
Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal drücken (10 %).

Die **HEISSLUFT**-Taste dreimal drücken (200° C).



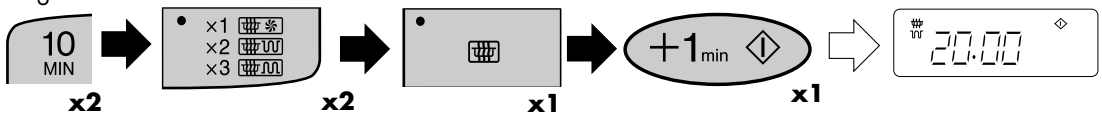
Den Garvorgang starten.

Überprüfen Sie das Display.



Beispiel 2:
Angenommen, Sie wollen 20 Minuten lang in **KOMBI** 2 (10 % Mikrowellenleistungsstufe und GRILL OBEN) garen.

Die gewünschte Garzeit durch zweimaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.	Die **KOMBIBETRIEBS**-Taste zweimal drücken.	Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal drücken (10 %).	Den Garvorgang starten.	**Überprüfen Sie das Display.**



HINWEIS: Nach dem Garen kühlt das Gerät automatisch ab und auf dem Display erscheint "NOW COOLING" (KÜHLUNG).

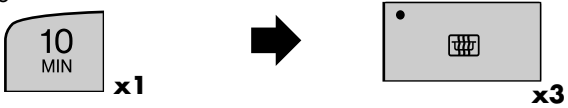
WARNUNG:
Garraum, Gerätetür, Außenflächen, Lüftungsöffnungen, Drehteller, Spritzschutz, Drehteller-Träger, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN.
Eine Folge von (maximal) 4 Stufen, die die Betriebsarten **MIKROWELLE (Mikro.)**, **GRILL**, **KOMBI** oder **HEISSLUFT** miteinander kombiniert, kann einprogrammiert werden.
BEISPIELE FÜR EINE GARFOLGE:
1. Mikro. oder Vorheizen + Mikro. + Mikro. + Kombi oder Heißluft oder Grill oder Mikro.
2. Mikro. oder Vorheizen + Kombi oder Heißluft oder Grill + Kombi oder Heißluft oder Grill oder Mikro.
3. Kombi oder Heißluft oder Grill + Mikro. + Kombi oder Heißluft oder Grill oder Mikro.
Beispiel:
Stufe 1: 10 Minuten bei 50 % Leistung **Stufe 2:** 5 Minuten Kombi 2 bei 10 % Leistung
Stufe 3: 20 Minuten mit dem GRILL OBEN.

STUFE 1
Die gewünschte Garzeit (10 Minuten) durch einmaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.

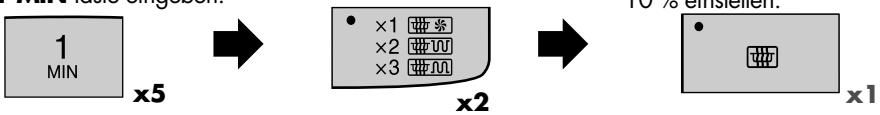
Durch dreimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 50 % Mikrowellenleistung einstellen.



STUFE 2
Die gewünschte Garzeit (5 Minuten) durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste eingeben.

Durch zweimaliges Drücken der **KOMBIBETRIEBS**-Taste die **KOMBIBETRIEBSART** 2 einstellen.

Durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste die niedrige Leistungsstufe von 10 % einstellen.



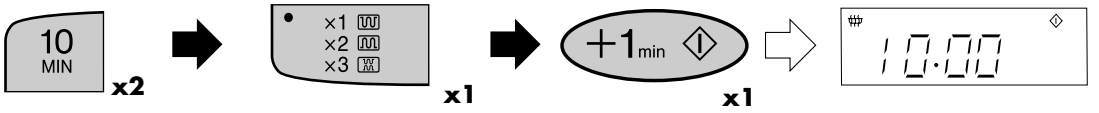
STUFE 3

Die gewünschte Garzeit (20 Minuten) durch zweimaliges Drücken der **10 MIN**-Taste eingeben.

Durch einmaliges Drücken der **GRILLBETRIEBS**-Taste den **GRILL OBEN** auswählen.

Den Garvorgang durch Drücken der **+1 min ◇ /START**-Taste starten.

Überprüfen Sie das Display.



Sie können jede der Stufen in der obigen Garfolge auslassen.

HINWEIS:
Zum Einstellen der Leistungsstufe 100 % in der letzten Garfolge braucht die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nicht gedrückt zu werden.

2. KÜRZER/LÄNGER-Tasten.

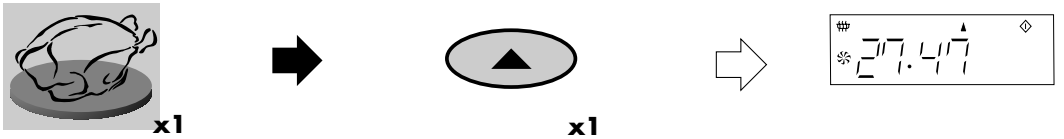
Mit den **KÜRZER** (▼) - und **LÄNGER** (▲) - Tasten können Sie die programmierten Zeiteinstellungen problemlos verkürzen oder verlängern (um die Speisen mehr oder weniger durchzugaren), beim AUTOMATIKBETRIEB oder während des Garens zu verwenden.

a) Ändern der vorprogrammierten Zeiteinstellung.
Beispiel:
Angenommen, Sie wollen 0,9 kg Grillhähnchen mit der **PORTIONS-AUTOMATIK**- und der **LÄNGER** (▲)-Taste garen.

Wählen Sie das **PORTIONS-AUTOMATIK** Menü für Grillhähnchen durch einmaliges Drücken der **PORTIONS-AUTOMATIK**-Taste.

Wählen Sie das gewünschte Garergebnis (gut gegart) durch einmaliges Drücken der **LÄNGER**-Taste.

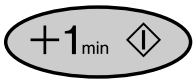
Das Gerät startet den Garvorgang automatisch.



HINWEISE:
Zum Abbrechen von **KÜRZER** oder **LÄNGER** drücken Sie die gleiche Taste noch einmal.
Um von **LÄNGER** zu **KÜRZER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **KÜRZER** (▼) -Taste.
Um von **KÜRZER** zu **LÄNGER** zu wechseln, drücken Sie einfach die **LÄNGER** (▲) -Taste.

b) Ändern der Garzeit bei laufendem Garvorgang:-
Sie können die Garzeit um je 1 Minute vermindern oder erhöhen, indem Sie die **KÜRZER** (▼) - oder **LÄNGER** (▲) -Taste drücken.

3. +1 min ⏀/START-Taste.
Mit Hilfe der **+ 1 min ⏀/START**-Taste können Sie folgende Funktionen bedienen:



a) Direkter Start. Sie können direkt mit dem Garen bei 100 % Mikrowellenleistung und in Schritten von 1 Minute durch Drücken der **+ 1 min ⏀/START**-Taste beginnen.

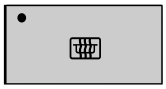
b) Verlängern der Garzeit. Sie können die Garzeit in Schritten von 1 Minute verlängern, indem Sie während des Garens die **+ 1 min ⏀/START**-Taste drücken.

HINWEIS: Um einen Mißbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **+ 1 min ⏀/START**-Taste nur innerhalb von 1 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt benutzt werden.

4. ÜBERPRÜFEN DER EINSTELLUNG WÄHREND DES BETRIEBS
Sie können die Leistungsstufe, die Uhrzeit und die Gerätetemperatur, z.B. beim Vorheizen überprüfen.

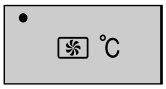
ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE:
Um während des Garvorgangs die Mikrowellenleistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Leistungsstufe angezeigt.



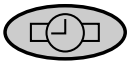
ÜBERPRÜFEN DER HEISSLUFTTEMPERATUR:
Um während des Garens die Heißlufttemperatur zu überprüfen, die **HEISSLUFT**-Taste drücken.

Solange Sie die Taste mit dem Finger drücken, wird die Heißlufttemperatur in ° C angezeigt.



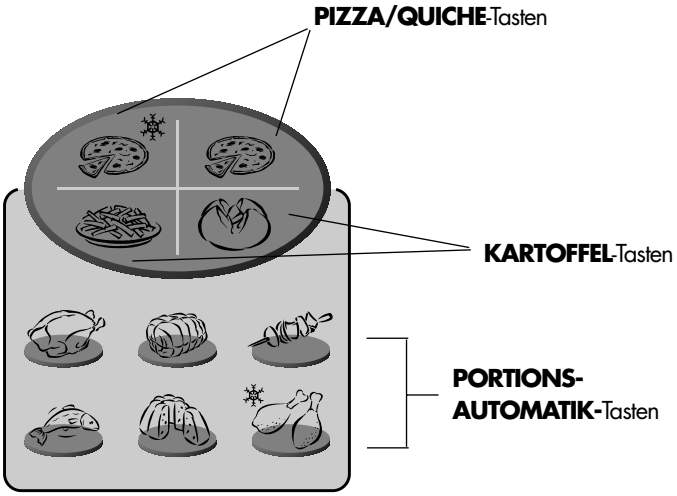
ÜBERPRÜFEN DER UHRZEIT:
Zunächst muß dazu die Uhr eingestellt werden, siehe Seite 11.
Um während des Garens die Uhrzeit zu überprüfen, drücken Sie die **UHREINSTELL**-Taste.

Solange Sie die Taste mit dem Finger berühren, wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.



AUTOMATIK-BETRIEB

Im **PIZZA, QUICHE, KARTOFFEL** und **PORTIONS-AUTOMATIK** erfolgt die Einstellung der korrekten Betriebsart und der Garzeit für die unten abgebildeten Speisen automatisch.



1. Das Menü durch Drücken der gewünschten - **PIZZA-, KARTOFFEL-, PORTIONS-AUTOMATIK-**Taste eingeben.
2. Das Gewicht der Speisen wird durch Drücken der **PORTIONS-AUTOMATIK**-Taste erhöht, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird. Nur das Gewicht der Speisen eingeben. Das Gewicht des Behälters nicht einbeziehen.
Speisen, deren Gewicht die Angaben in den Tabellen über- oder unterschreitet, garen Sie in manuellem Betrieb.
3. Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Wenn Sie die vorprogrammierten Garzeiten für die **PORTIONS-AUTOMATIK** ändern wollen, verwenden Sie dazu die **KÜRZER** (▼) - oder **LÄNGER** (▲) -Tasten (siehe Seite 18).
4. Das Gerät startet den Garvorgang, sobald das Gewicht eingegeben worden ist.

Warnung:
Garraum, Gerätetür, Außenflächen, Lüftungsöffnungen, Drehteller, Spritzschutz, Drehteller-Träger, Roste, Geschirr und besonders der Grill unten werden sehr heiß. Beim Entnehmen der Speisen oder des Drehtellers aus dem Gerät dicke Ofenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu verhindern.

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät und das akustische Signal ertönt. Im Anzeigefeld sehen Sie die notwendige Aktion z.B. "TURN OVER" (WENDEN). Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **+1 min** ◇ **/START**-Taste.

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, daß die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

Beispiel 1: Angenommen, Sie wollen 800 g frische Pizza mit der **FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE**-Taste garen.

Das Menü auswählen und die Menge durch zweimaliges Drücken der **FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 0,8 kg angezeigt.

x2

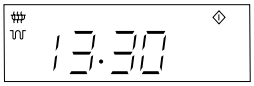
Das Gerät startet den Garvorgang sofort. Überprüfen Sie das Display.

Beispiel 2: Angenommen, Sie wollen 400 g Pommes frites garen.

Das Menü auswählen und die Menge durch fünfmaliges Drücken der **POMMES FRITES**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 0,40 kg angezeigt.

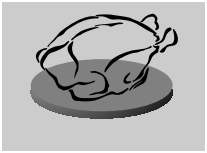
x5

Das Gerät startet den Garvorgang sofort. Überprüfen Sie das Display.



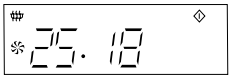
Beispiel 3: Angenommen, Sie wollen 900 g Grillhähnchen garen.

Das Menü auswählen und die Menge durch einmaliges Drücken der **GRILLHÄHNCHEN**-Taste eingeben. Auf dem Display wird 0,9 KG angezeigt.



x1

Das Gerät startet den Garvorgang sofort. Überprüfen Sie das Display.



PIZZA-TABELLE

Tiefgekühlte Pizza, Quiche

Menge:	0,15 - 0,6 kg, Pizza 0,15 - 0,5 kg Quiche
Geschirr:	Direkt auf den Drehteller
Gewichtseinheit:	50 g
Anfangstemperatur:	-18° C
Empfohlene Menüs:	Tiefgekühlte Pizza, tiefgekühlte Quiche

Verfahren:

- Die tiefgekühlte Pizza/Quiche aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen. Für Pizza mit dickem Boden, die **KÜRZER** (▼) -Taste drücken. Beim Garen von fertig zubereiteter, gefrorener Quiche zuerst die **LÄNGER** (▲) -Taste und dann die **GEFRORENE PIZZA/GEFRORENE QUICHE**-Taste drücken.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

Frische Pizza, Quiche

Menge:	0,7 - 1,0 kg, Pizza 0,7 kg Quiche
Geschirr:	Direkt auf den Drehteller
Gewichtseinheit:	100 g
Anfangstemperatur:	20° C, Raumtemperatur
Empfohlene Menüs:	Hausgemachte Pizza/Quiche

Verfahren:

- Die Pizza/Quiche nach dem untenstehenden Rezept zubereiten.
- Direkt auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

PIZZA-REZEPT

Zutaten:

ca. 300 g	Fertigteig (Fertigmischung oder Ausrollteig)
ca. 200 g	Tomaten aus der Dose
150 g	Belag nach Wunsch. (z.B. Mais, Schinken, Salami, Ananas)
50 g	geriebener Käse, Basilikum, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer

Verfahren:

1. Den Teig entsprechend den Herstellerangaben zubereiten. Auf die Größe des Drehtellers ausrollen.
2. Den Drehteller leicht einfetten und den Pizzaboden darauf legen.
3. Die Tomaten abgießen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten mit den Kräutern würzen und auf dem Teigboden verteilen. Die anderen Zutaten auf der Pizza verteilen und abschließend mit Käse bestreuen.
4. Die Pizza mit der **FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE**-Taste garen.

QUICHE-REZEPT

Zutaten:

200 g	Quicheteig oder Blätterteig (gefroren oder gekühlt)
3	Eier (mittelgroß)
200 g	Sahne oder Milch
100 g	geriebener Käse (Emmenthaler)
50 g	Schinken

Verfahren:

1. Den Teig auftauen und auf die Größe des Drehtellers ausrollen und darauf legen.
2. Die Eier mit der Sahne und dem Käse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teigboden verteilen.
3. Den Schinken darauf verteilen und die Quiche mit der **FRISCHE PIZZA/FRISCHE QUICHE**-Taste garen.

KARTOFFEL-TABELLE

Pommes frites

Menge: 0,2 - 0,4 kg
Geschirr: Direkt auf den Drehteller
Gewichtseinheit: 50 g
Anfangstemperatur: -18° C
Empfohlene Menüs: Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Pommes Noisettes..
Für dicke Pommes verwenden Sie die **LÄNGER** (▲) -Taste.

Verfahren:
- Die tiefgekühlten Pommes frites (empfohlen für Backöfen), aus der Verpackung nehmen und auf den Drehteller legen.
- Falls erforderlich, die **LÄNGER** (▲) -Taste drücken.
- Nach dem Garen vom Drehteller nehmen und auf einem Teller servieren.

Salz-/Pellkartoffeln

Menge: 0,1 - 0,8 kg
Geschirr: Schüssel mit Deckel
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: 20° C (Raumtemperatur)
Empfohlene Menüs: Kartoffeln mit oder ohne Schale.

Verfahren:
Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden.
Pellkartoffeln: Kartoffeln von gleicher Größe aussuchen und waschen.
- Die Salz- oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben.
- Die erforderliche Menge Wasser hinzufügen (je 100 g) ca. 2 EL und ein wenig Salz.
- Mit dem Deckel abdecken.
- Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken.
- Die Kartoffeln nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen.

PORTIONS-AUTOMATIK-TABELLE

Grillhähnchen

Menge: 0,9 - 1,8 kg
Geschirr: Niedriger Rost und Spritzschutz
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: 5° C
Zutaten: für 1kg Grillhähnchen:
1/2 TL. Salz, Pfeffer
1TL Paprika, edelsüß
2EL Öl
Empfohlene Menüs: Grillhähnchen

Verfahren:
- Die Gewürze mischen und auf dem Hähnchen verteilen.
- Die Haut des Hähnchens mit einer Gabel einstechen.
- Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, das Hähnchen wenden.
- Das Hähnchen nach dem Garen ca. 5 Minuten im Gerät stehen lassen.

HINWEIS:
Für die Verwendung des Spritzschutzes bitte die Hinweise auf Seite 25 beachten.

PORTIONS-AUTOMATIK-TABELLE

Schweinebraten

Menge: 0,6 - 2,0 kg
Geschirr: Niedriger Rost und Spritzschutz
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: 5° C
Zutaten: für 1000 g mageren Rollbraten:
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2EL Öl
1EL Paprika, edelsüß
eine Prise Kreuzkümmel
1TL Salz
Empfohlene Menüs: Magerer Rollbraten

Verfahren:
- Magerer Rollbraten ist empfohlen.
- Alle Gewürze vermischen und auf dem Fleisch verteilen.
- Das Fleisch auf den niedrigen Rost legen.
- Beim Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
- Nach dem Garen, in Aluminiumfolie eingewickelt 10 Minuten stehenlassen.

HINWEIS:
Für die Verwendung des Spritzschutzes bitte die Hinweise auf Seite 25 beachten.

Grillspieße

Menge: 0,2 - 0,8 kg
Geschirr: Hoher Rost
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: 5° C
Empfohlene Menüs: Verschiedene Grillspieße

Verfahren:
- Die Grillspieße zubereiten. (Bitte das Rezepte im beiliegenden SHARP-Kochbuch beachten).
- Die Grillspieße auf den hohen Rost legen.
- Beim Ertönen des Signals die Spieße wenden.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren.

Fischstäbchen / Geflügelportionen

Menge: 0,2 - 0,5 kg
Geschirr: Direkt auf den Drehteller
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: -18° C
Empfohlene Menüs: Fischstäbchen, Geflügelportionen (Chicken Nuggets)

Verfahren:
- Den Drehteller mit 1 Teel. Öl einfetten.
- Die tiefgekühlten Fischstäbchen/Geflügelportionen aus der Verpackung nehmen.
- Die Fischstäbchen/Geflügelportionen mit etwas Öl bestreichen und auf den Drehteller legen.
- Nach dem Garen auf einem Teller servieren. (Keine Standzeit erforderlich).

Kuchen

Menge: 0,5 - 1,5 kg
Geschirr: Kuchenform, niedriger Rost
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: 20° C
Empfohlene Menüs: Möhrentorte, Nußkuchen, Eierlikör-Torte, Apfelkuchen mit Calvados, Gedeckter Apfelkuchen

Verfahren:
- Den Kuchen nach dem beiliegenden Kochbuch zubereiten.
- Den Kuchen in eine Kuchenform von geeigneter Größe füllen.
- Nach dem Garen stehen lassen, bis der Kuchen abgekühlt ist. Dann aus der Form nehmen.

HINWEIS:
Sie können gewöhnliche schwarze Metallformen verwenden. Falls es zu Funkenbildung kommt, stellen Sie eine Untertasse zwischen Rost und Kuchenform.

Auftauen Geflügel

Menge: 0,9 - 2,0 kg
Geschirr: (siehe Hinweise unten)
Gewichtseinheit: 100 g,
Anfangstemperatur: -18º C

Verfahren:
- Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller stellen und das Geflügel darauf legen.
- Beim Ertönen des Signals das Geflügel wenden.
- Beim Ertönen des Signals noch einmal wenden.
- Nach dem Auftauen, in Aluminiumfolie eingewickelt 30-90 Minuten stehenlassen, bis das Geflügel vollkommen aufgetaut ist.

Auftauen Hähnchenschenkel, Steak, Koteletts, Fischfilet

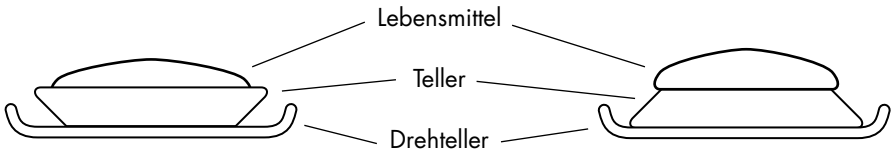
Menge: 0,2 - 1,0 kg
Geschirr: (siehe Hinweise unten)
Gewichtseinheit: 100 g
Anfangstemperatur: -18° C

Verfahren:
- Das Lebensmittel in einer Schicht auf den Teller legen. Wenn die Portionen fest zusammengefroren sind, die Einzelstücke sobald wie möglich trennen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, wenden und neu anordnen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, noch einmal wenden.
- Nach dem Auftauen in Aluminiumfolie gewickelt 10-30 Minuten stehen lassen, bis das Lebensmittel vollständig aufgetaut ist.

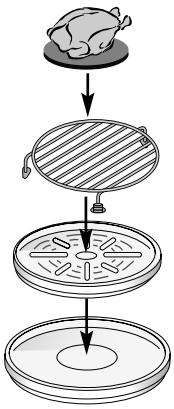
HINWEISE:
1 Steaks, Koteletts, Fischfilets und Hähnchenschenkel sollten in einer Schicht eingefroren werden.
2 Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken.
3 Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen gegart werden.
4 Die Lebensmittel, wie unten dargestellt, in das Gerät stellen:

Hähnchenschenkel, Steaks, Koteletts und Fischfilet.

Geflügel



TIP
Um beim Garen von Braten oder Geflügel die Fettspritzer im Garraum zu vermindern, verwenden Sie den mitgelieferten Spritzschutz. Zum Zusammenbau folgen Sie der nebenstehenden Abbildung.



RENIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT! KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

WARNUNG!
Nach dem **GRILL**-, **KOMBI**-, **HEISSLUFT**- und **AUTOMATIK-BETRIEB** (außer beim Auftauen) werden der Garraum, die Tür, die Außenflächen und Zubehörteile sehr heiß. Vor dem Reinigen sicherstellen, daß alle Teile vollständig abgekühlt sind.

Außen
Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig reinigen. Verwenden Sie ein nur mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig sauber. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

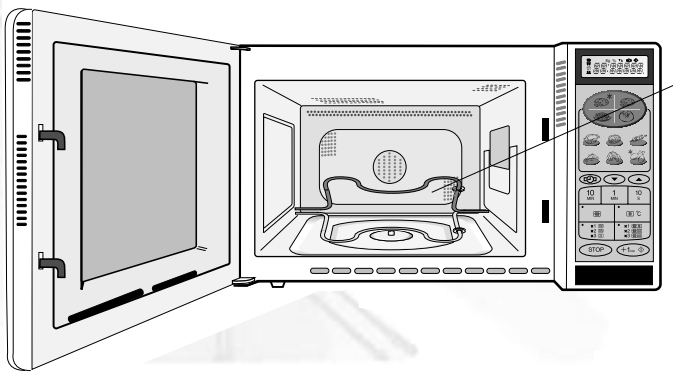
Garraum
1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
   Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen. Zum Reinigen können Sie den Grill unten mit der Hand anheben. Nach dem Reinigen setzen Sie den Grill unten in seine niedrigste Position zurück (siehe untenstehende Abbildung).
2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmäßig unter Verwendung beider Heizelemente, siehe „Heizen ohne Speisen“ auf Seite 12. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Gerät. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

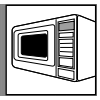
Spritzschutz
Den Spritzschutz in milder Seifenlauge waschen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Spritzschutz kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Niedriger Rost und hoher Rost
Diese Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinenfest.

Gerätetür
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.



Grill-Heizelement in angehobener Position während der Reinigung.



BITTE PRÜFEN SIE DIE FOLGENDEN PUNKTE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN.

1. Stromversorgung:
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung/Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN_____

3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür. Programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute bei 100 % Mikrowellenleistung und starten Sie es.
Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN_____
Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN_____
HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.
Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN_____
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)
Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA _____ NEIN_____
Erlischt die Anzeige "Garvorgang"? JA _____ NEIN_____
Ist das Wasser im Meßbecher nach dem gerade durchgeführten Betrieb heiß? JA _____ NEIN_____

4. Die Tasse aus dem Gerät nehmen und die Tür schließen. Stellen Sie 3 Minuten lang die GRILL-Betriebsart mit Grill oben und unten ein.
(x 3 [ ]). Werden nach 3 Minuten beide Grillheizelemente rot? JA _____ NEIN_____

5. Das Gerät für 3 Minuten auf 180° C programmieren.
Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten heiß? JA _____ NEIN_____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

HINWEISE:

1. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird vermindert und die Grillheizelemente werden ein- und abgeschaltet.)

Betriebsart	**Standardzeit**
Mikrowelle 100 %	20 min.
Grillbetrieb	
Grill oben	30 min.
Grill unten	45 min.
Grill oben + unten	Grill oben - 15 min. Grill unten - 15 min.
Kombi 2	Mikro - 20 min. Grill oben - 15 min.
Kombi 3	Mikro - 20 min. Grill unten - 15 min.

2. Nach dem **GRILL**-, **KOMBI**-, **HEISSLUFT**- **PIZZA/QUICHE**, **KARTOFFEL**, und **PORTIONS-AUTOMATIK** (außer bei Auftauautomatik) läuft der Ventilator bis das Gerät abgekühlt ist. Auch wenn Sie während dieser Betriebsarten die **STOP**-Taste drücken und die Gerätetür öffnen, läuft der Ventilator, und Sie können fühlen, wie die Luft aus den Lüftungsöffnungen ausströmt.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-47ST sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four et le plateau tournant après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 47.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agrée par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode **GRIL**, **CONVECTION,** en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement

Vous ne devez pas modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

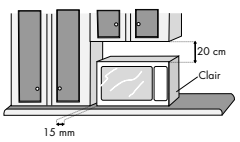
Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommendation du mode d'emploi, voir page 33. Sinon vous risquez d'endommager le four.
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
N'utilisez que le plateau tournant conçus pour ce four.
N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au **GRIL**, **CONVECTION,** en mode **CUISSON COMBINEE** ou en mode **CUISSON AUTOMATIQUE**, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucune signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4. La porte du four est parfois chaude durant la cuisson. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol. Empêchez les enfants de s'en approcher pour éviter qu'ils ne se brûlent.
5. Assurez-vous bien qu'il y ait un espace libre de 20 cm au-dessus du four et un dégagement d'au minimum 15 mm entre un des côtés et son mur adjacent. L'autre côté du four doit être libre de toute obstruction.

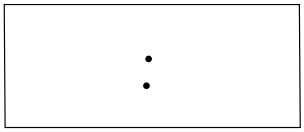


6. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

AVANT UTILISATION

1. Brancher le four.
L'affichage du four indique:

2. Appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).
L'affichage du four indique:



3. Régler l'horloge (Voir page 32).
4. Préchauffer le four à vide (Voir page 33).

TOUCHE STOP (ARRET)

Utiliser la touche **STOP** (ARRET) pour:
1. Effacer une erreur lors de la programmation.
2. Faire une pause en cours de cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer la touche **STOP** (ARRET) deux fois).

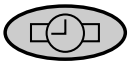
REGLAGE DE L'HORLOGE

Il existe deux modes de réglage: horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, appuyer une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 1.

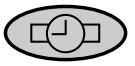
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyer deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**, comme indiqué à l'étape 2.

Etape 1.



x1

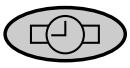
Etape 2.



x2

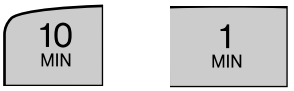
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures sur 23:35:

Choisir l'horloge 24 heures en appuyant deux fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



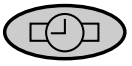
x2

Régler les heures:
Appuyer 2 fois sur **10 MIN**.
Appuyer 3 fois sur **1 MIN**.



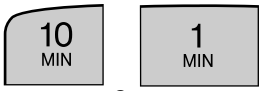
x2 **x3**

Passer des heures aux minutes en appuyant une fois sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**.



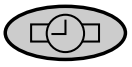
x1

Régler les minutes.
Appuyer 3 fois sur **10 MIN**.
Appuyer 5 fois sur **1 MIN**.



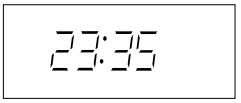
x3 **x5**

Démarrer l'horloge.



x1

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Appuyer sur la touche **STOP** (ARRET) en cas d'erreur de programmation.

2. Si le four est en mode cuisson ou minuterie et si vous voulez connaître l'heure, appuyer sur la touche **REGLAGE DE L'HORLOGE**. Tant que la touche reste enfoncée, l'heure s'affiche.

3. Si l'alimentation de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence "PRESS STOP" après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.

4. Pour régler l'heure à nouveau, suivre l'exemple ci–dessous.

5. Si vous ne réglez pas l'horloge, appuyez une fois sur la touche **STOP** (ARRET). [:] apparaît à l'affichage. A la fin du fonctionnement du four, [:] réapparaît sur l'affichage au lieu de l'heure.

REGLAGE DE NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four dispose de 5 niveaux de puissance. Pour choisir le niveau de puissance, suivre les conseils donnés dans le livre de recettes.

100 % puissance = 900 W
70 % puissance = 630 W
50 % puissance = 450 W
30 % puissance = 270 W
10 % puissance = 90 W

- Pour régler la puissance, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau désiré.
- Si l'on appuie une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** 100 % s'affiche. Si vous dépassez le niveau désiré, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à revenir à la puissance voulue.
- **Si vous ne sélectionnez pas de puissance, le four se règle automatiquement sur 100 %.**

CUISSON MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour un temps de cuisson maximal de 99 minutes, 90 secondes (99,90).

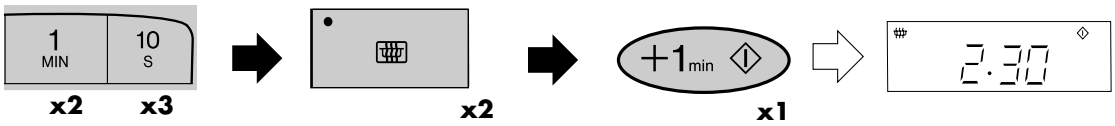
Exemple: Pour réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance (70 %).

Régler la durée: Appuyer 2 fois sur **1 MIN** et 3 fois sur **10 SEC**.

Choisir le niveau voulu (70 %) en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Si l'on ouvre la porte pendant la cuisson, le temps de cuisson affiché s'arrête automatiquement. Le compte à rebours reprend lorsque l'on referme la porte et que l'on appuie sur la touche **+1 min ◇ /DEPART** .

2. Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.

3. Après utilisation du four, l'heure s'affiche à nouveau, si elle a été réglée.

FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT A VIDE

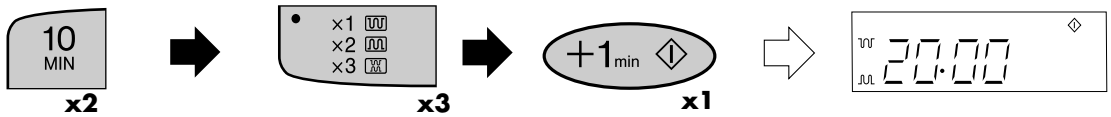
Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril(s), cuisson combinée ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.
Pour éviter ceci, faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes avec les grils haut et bas avant la première utilisation du four.
IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres et faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.

S'assurer qu'aucun aliment ne se trouve dans le four. Saisir la durée de préchauffage requise en appuyant 2 fois sur **10 MIN**.

Appuyer trois fois sur la touche **MODE GRIL**.

Démarrage du préchauffage.

Vérifier l'affichage.

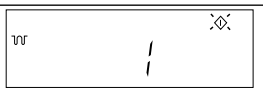
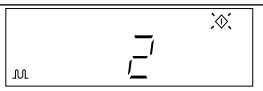
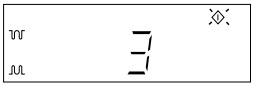


Le four commence à décompter. A la fin du préchauffage, ouvrir la porte pour laisser refroidir le four.

AVERTISSEMENT:
La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prendre soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

CUISSON AU GRIL

Ce four dispose de 2 éléments gril chauffants et de 3 modes de cuisson au gril. Saisir d'abord la durée avant de sélectionner le mode gril voulu en appuyant sur la touche **MODE GRIL** comme indiqué ci-dessous.

Touche **MODE GRIL**	ELEMENT(S) GRIL CHAUFFANT(S) UTILISES	AFFICHAGE
×1 ×2 ×3 **x1**	Gril Haut	
×1 ×2 ×3 **x2**	Gril Bas	
×1 ×2 ×3 **x3**	Grils Haut et Bas simultanément	

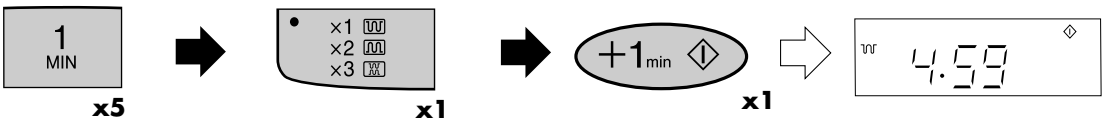
Exemple:
Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes avec l'élément **GRIL HAUT** seulement. Placer le pain sur le trépied haut.

Saisir la durée de cuisson voulue en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.

Choisir le mode **GRIL HAUT** en appuyant une fois sur la touche **MODE GRIL**.

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



1. Les trépieds haut ou bas sont recommandés pour la cuisson au gril.
2. Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir la partie Fonctionnement à vide à la page précédente.

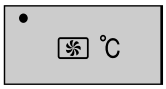
AVERTISSEMENT:
L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le ouvertures de ventilation, le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures, le pied du plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Ce four micro-ondes dispose de 10 réglages de température préréglés utilisant une combinaison des grils haut et bas.

Touche **CONVECTION**	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temp. du four (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

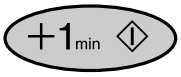
Exemple 1: Cuisson avec préchauffage
Pour préchauffer à 180° C et cuire pendant 20 minutes à 180° C.

Saisir la température de préchauffage voulue en appuyant 5 fois sur la touche **CONVECTION**. L'affichage indique 180° C.



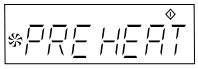
x5

Appuyer sur la touche **+1 min ◇ /DEPART** pour démarrer le préchauffage.



x1

Lorsque la température de préchauffage est atteinte et le signal sonore retentit, l'affichage indique 180°C. Ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. Fermer la porte.

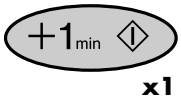


(Préchauff)

Saisir le temps de cuisson. Appuyer 2 fois sur **10 MIN**.

x2

Appuyer sur la touche **+1 min ◇ /DEPART**.



x1

Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

- Après le fonctionnement du gril, le four refroidit automatiquement et l'affichage est le suivant: (RAFRAÎCHISSANT).
- Après le préchauffage, si vous voulez cuire à une température différente, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que le réglage voulu apparaisse sur l'affichage. Dans l'exemple ci-dessus, pour modifier la température, appuyer sur la touche **CONVECTION** après avoir saisi la durée de cuisson.
- Lorsque le four atteint sa température de préchauffage programmée, il reste automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe à l'heure, si l'horloge est réglée. Le programme **CONVECTION** sera annulé.

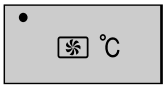
CUISSON PAR CONVECTION

Exemple 2: Cuisson sans préchauffage

Pour faire cuire à 250º C pendant 20 minutes.

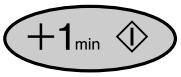
x2

Saisir le temps de cuisson voulu (20 min.) en appuyant 2 fois sur la touche **10 MIN**.



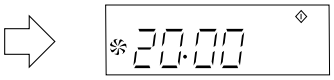
x1

Sélectionner la température de cuisson voulue (250° C).



x1

Appuyer sur la touche **+1 min ◇ /DEPART**.



Vérifier l'affichage.

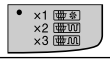
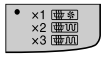
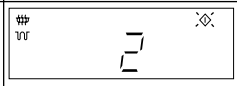
REMARQUES:

- Après cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'affichage indique: "NOW COOLING" (RAFRAÎCHISSANT).
- Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le ouvertures de ventilation le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures, le pied du plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

Ce four dispose de 3 modes de cuisson **COMBINEE** pour une cuisson associant micro-ondes et gril. Pour sélectionner le mode de cuisson **COMBINEE**, choisir d'abord la durée de cuisson et appuyer sur la touche **CUISSON COMBINEE** jusqu'à l'affichage du réglage voulu. En général, la cuisson combinée réduit le temps total de cuisson.

Touche **MODE COMBINE**	Méthode de cuisson	Puissance micro-ondes	Affichage
COMBI 1  x1	MICRO 30 % CONV. 250° C	10 % - 50 %	
COMBI 2  x2	MICRO 30 % GRIL HAUT	10 % - 100 %	
COMBI 3 x3	MICRO 30 % GRIL BAS	10 % - 100 %	

REMARQUE:

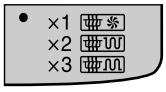
- Pour modifier la température de convection, appuyer sur la touche **CONVECTION** jusqu'à ce que la température voulue apparaisse sur l'affichage.

Exemple 1:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du **MODE COMBINE** 1 (puissance micro-ondes 10 % et **CONVECTION** 200° C).

Saisir la durée de cuisson voulue (20 min) en appuyant 2 fois sur **10 MIN**.

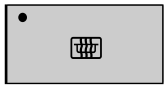
x2

Appuyer 1 fois sur la touche **MODE COMBINE**.

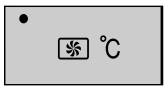


x1

Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** (10 %).

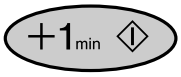

x1

Appuyer 3 fois sur la touche **CONVECTION** (200° C).



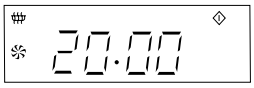
x3

Démarrage de la cuisson.



x1

Vérifier l'affichage.



FRANÇAIS

CUISSON COMBINEE

Exemple 2:
Pour faire cuire pendant 20 minutes à l'aide du **MODE COMBINE** 2 (puissance micro-ondes 10 % et GRIL HAUT).

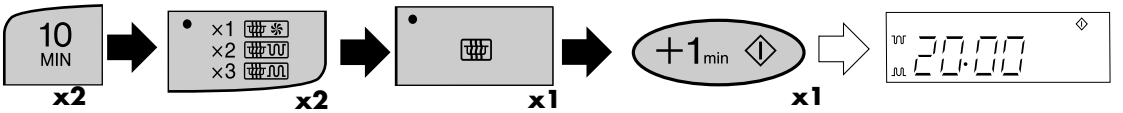
Saisir la durée de cuisson en appuyant deux fois sur **10 MIN**.

Appuyer 2 fois sur la touche **MODE COMBINE**.

Appuyer 1 fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES** (10 %).

Démarrage de la cuisson.

Vérifier l'affichage.



REMARQUE:

- Après cuisson, le four se refroidit automatiquement et l'affichage indique: "NOW COOLING. (RAFRAÎCHISSANT).

AVERTISSEMENT:
L'intérieur du four, la porte, le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures, le pied du plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

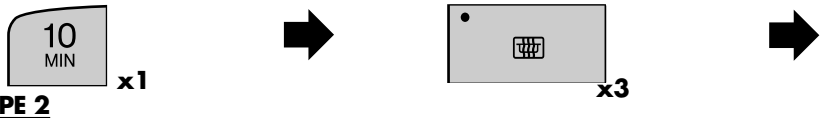
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES.
Une séquence de 4 étapes (maximum) peut être programmée pour combiner les modes **MICRO-ONDES, GRIL**, **COMBINE** ou **CONVECTION**.

EXEMPLES DE CUISSON A SEQUENCES:
1. Micro. ou Préchauffage + Micro. + Micro. + Combiné ou Convection ou Gril or Micro.
2. Micro. ou Préchauff + Combiné ou Convection ou Gril + Combiné ou Convection ou Gril ou Micro.
3. Combiné ou Convection ou Gril + Micro. + Combiné ou Convection ou Gril ou Micro.
Exemple:
Etape 1: 10 minutes à puissance 50 % **Etape 2**: 5 minutes Combi. 2 à 10 % puissance
Stage 3: 20 minutes avec GRIL HAUT.

ETAPE 1
Saisir le temps de cuisson voulu (10 minutes) en appuyant 1 fois sur la touche **10 MIN**.

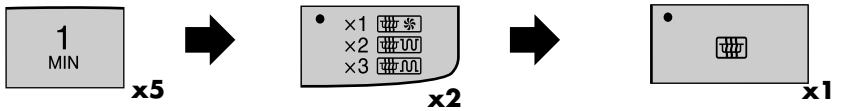
Sélectionner 50 % de puissance micro-ondes en appuyant 3 fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES**.



ETAPE 2
Saisir le temps de cuisson voulu (5 minutes) en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN**.

Sélectionner le **MODE COMBINE** 2 uniquement, en appuyant 2 fois sur **MODE COMBINE**.

Sélectionner 10 % de puissance en appuyant 1 fois sur la touche **NIVEAU PUISSANCE MICRO-ONDES**.



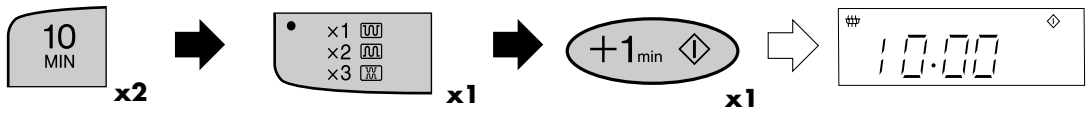
ETAPE 3

Saisir le temps de cuisson voulu (20 minutes) en appuyant 2 fois sur la touche **10 MIN**.

Sélectionner **GRIL HAUT** en appuyant 1 fois sur **MODE GRIL**.

Démarrer la cuisson en appuyant sur la touche **+1 MIN ◇ /DEPART**.

Vérifier l'affichage.



Vous pouvez annuler l'une des étapes de la séquence donnée en exemple.

REMARQUE:
Pour sélectionner le niveau de puissance 100 % dans la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

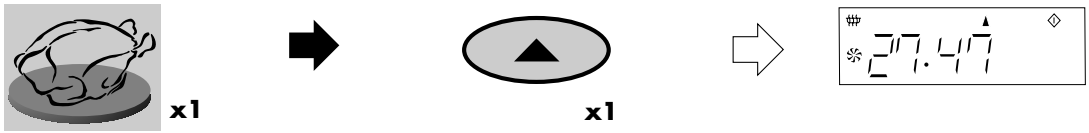
2. Touches **MOINS / PLUS**.
Les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲) vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en **MODE AUTOMATIQUE** ou en cours de cuisson.

a) Modification de la durée des programmes automatiques.
Exemple:
Pour faire cuire 0,9 kg de poulet grillé à l'aide de la touche **ACTION INSTANTANEE** et de la touche **PLUS** (▲).

Sélectionner le programme **ACTION INSTANTANEE** pour poulet grillé en appuyant une fois sur la touche **ACTION INSTANTANEE**.

Choisir le résultat voulu (bien cuit) en appuyant une fois sur la touche **PLUS**.

Le four commence la cuisson automatiquement.

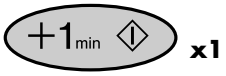


REMARQUES:
Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.
Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS** (▼).
Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS** (▲).

b) Modification de la durée de cuisson pendant le fonctionnement:-
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur les touches **MOINS** (▼) et **PLUS** (▲).

FRANÇAIS

3. Touche **+1 min ⏀ /DEPART**.
La touche **+ 1 min ⏀ /DEPART** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:



a) Début direct. Vous pouvez commencer la cuisson directement à la puissance 100 % et par pas d'1 minute en appuyant sur la touche **+ 1 min/ ⏀** .

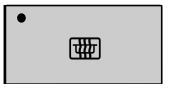
b) Augmentation de la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter la durée de cuisson par multiples de 1 minute en appuyant sur la touche **+ 1 min/ ⏀** en cours de cuisson.

REMARQUE: Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, la touche **+ 1 min/ ⏀** ne prend effet que si on l'active dans l'espace d'1 minute après l'action précédente.

4. VERIFICATION DES REGLAGES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR
Vous pouvez vérifier le niveau de puissance, l'heure, la température du four.

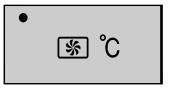
VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE:
Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
Le four continue le compte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, le niveau de puissance est affiché



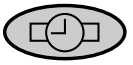
VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DE CONVECTION:
Pour vérifier la température de convection en cours de cuisson, appuyer sur la touche **CONVECTION**.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, la température de convection en ° C s'affiche.

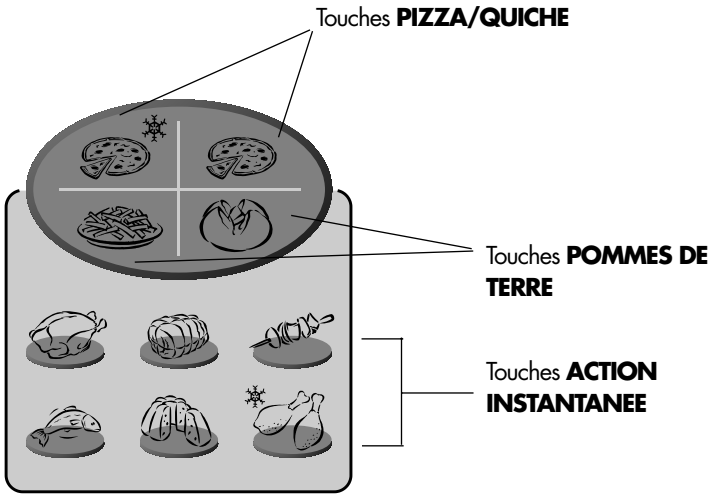


VERIFICATION DE L'HEURE:
L'horloge doit être préalablement réglée, voir page 32.
Pour vérifier l'heure en cours de cuisson, appuyer sur la touche **REGLAGE HORLOGE**.

Tant que votre doigt reste appuyé sur la touche, l'heure s'affiche.



En **PIZZA/QUICHE/POMMES DE TERRE/PORTIONS AUTOMATIQUE** le four détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson.



1. Saisir le menu en appuyant sur la touche **ACTION INSTANTANEE/PIZZA/POMMES DE TERRE**.
2. Pour augmenter le poids, appuyer sur la touche **ACTION INSTANTANEE** jusqu'à l'affichage du poids voulu. Saisir le poids des aliments uniquement. Ne pas prendre en compte le poids du récipient.
Pour les aliments dont le poids est inférieur ou supérieur aux poids/quantités donnés dans les tableaux de cuisson, utiliser la cuisson normale.
3. Les temps de cuisson programmés sont des valeurs moyennes. Si vous voulez modifier ces valeurs préprogrammées dans le portions automatique, utiliser les touches **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲) (voir page 39 pour plus de détails).
4. Le four commence la cuisson dès que le poids a été saisi.

Avertissement:
L'intérieur du four, la porte, le partie extérieure, le ouvertures de ventilation, le plateau tournant, la protection anti-éclaboussures, le pied du plateau tournant, les trépieds, les plats et surtout le gril bas risquent de devenir très chauds, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez les aliments ou le plateau tournant du four pour éviter les brûlures.

S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent. La durée de cuisson restante et le témoin approprié clignoteront à l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 min ◇/DEPART**.

La température finale dépend de la température initiale des aliments. S'assurer que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Si nécessaire, il est possible de prolonger le temps de cuisson et de changer la puissance manuellement.

Exemple 1: Pour faire cuire 800 g de pizza fraîche à l'aide de la touche **PIZZA FRAICHE**.

Choisir le programme et saisir la quantité en appuyant 2 fois sur la touche **PIZZA FRAICHE/QUICHE FRAICHE**. 0,8 kg apparaît sur l'affichage.

x2

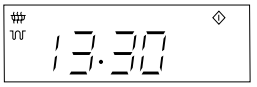
Le four commence immédiatement la cuisson. Vérifier l'affichage.

Exemple 2: Pour faire cuire 400 g de Pommes frites.

Choisir le programme et saisir la quantité en appuyant 5 fois sur la touche **POMMES FRITES**. 0,40 kg apparaît sur l'affichage.

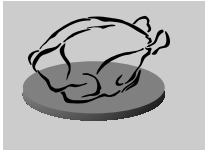
x5

Le four commence immédiatement la cuisson. Vérifier l'affichage.



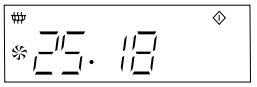
Exemple 3: Pour faire cuire 900 g de poulet grillé.

Choisir le programme et saisir la quantité en appuyant 1 fois sur la touche **POULET GRILLE**. 0,9 KG apparaît sur l'affichage.



x1

Le four commence immédiatement la cuisson. Vérifier l'affichage.



Pizza, Quiche surgelée

Quantité: 0,15 - 0,6 kg, Pizza
0,15 - 0,5 kg, Quiche
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incrément: 50 g
Temp. initiale des aliments: -18º C
Menus conseillés: Pizzas, quiches surgelées.

Préparation:
- Retirer la pizza/quiche surgelée de l'emballage et la mettre sur le plateau tournant. Pour de pizzas épaisses, appuyer sur la touche **MOINS** (▼) . Pour les quiches, appuyer sur la touche **PLUS**(▲) avant d'appuyer sur la touche **PIZZA SURGELEE/QUICHE SURGELEE**.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

Pizza fraîche

Quantité: 0,7 - 1,0 kg, Pizza
0,7 kg, Quiche
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 20º C, Température ambiante
Menus conseillés: Pizza/quiche maison

Préparation:
- Préparer la pizza/quiche selon la recette ci–dessous.
- La mettre directement sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, la mettre sur le plat de service.

RECETTE POUR PIZZA

Ingrédients:

300 g environ	Pâte prête à l'emploi (mélange en sachet ou pâte à dérouler)
200 g environ	Tomates en conserve
150 g	Garniture au choix (ex. maïs, jambon, salami, ananas)
50 g	Fromage râpé
	Basilic, origan, thym, sel, poivre.

Préparation:
1. Préparer la pâte selon les instructions de l'emballage. La rouler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Graisser légèrement le plateau tournant et y placer la pâte à pizza.
3. Egoutter les tomates et les couper en morceaux. Assaisonner les tomates avec les épices et les étaler sur la pâte. Mettre tous les autres ingrédients sur la pizza et recouvrir de fromage.
4. Faire cuire la pizza avec la touche **PIZZA FRAICHE/QUICHE FRAICHE**.

RECETTE POUR QUICHE

Ingrédients:

200 g	Pâte feuilletée (surgelée ou réfrigérée)
3	Oeufs (taille moyenne)
200 g	Crème liquide ou lait
100 g	Fromage râpé (Emmenthal)
50 g	Jambon

Préparation:
1. Décongeler la pâte, l'étaler à la taille du plateau tournant et la mettre dessus.
2. Mélanger les oeufs, la crème liquide et le fromage. Saler et poivrer ce mélange et le verser sur la pâte.
3. Répartir le jambon sur la quiche et la faire cuire avec la touche **PIZZA FRAICHE/QUICHE FRAICHE**.

FRANÇAIS

TABLEAU POMMES DE TERRE

Pommes frites

Quantité: 0,2 - 0,4 kg
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incrément: 50 g
Temp. initiale des aliments: -18° C
Menus conseillés: Frites, pommes croquettes ou pommes noisettes.
Pour les frites épaisses, appuyer sur la touche **PLUS (▲)**.

Préparation:
- Enlever les frites surgelées (recommandées pour les fours traditionnels) de leur emballage et les placer sur le plateau tournant.
- Si nécessaire, appuyer sur la touche **PLUS** (▲) .
- Après cuisson, les retirer du plateau tournant et les disposer sur le plat de service.

Pommes de terre à l'eau/en robe des champs

Quantité: 0,1 - 0,8 kg
Ustensiles: Bol et couvercle
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 20° C (température ambiante)
Menus conseillés: Pommes de terre avec ou sans peau.

Préparation:
Pommes de terre à l'eau: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de même taille.
Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de même taille et les laver.
- Mettre les pommes de terre à l'eau/en robe des champs dans un bol.
- Ajouter la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillerées à soupe tous les 100 g) et saler.
- Recouvrir d'un couvercle.
- Lorsque le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, remuer et recouvrir.
- En fin de cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 1-2 minutes.

TABLEAU ACTION INSTANTANEE

Poulet grillé

Quantité: 0,9 - 1,8 kg
Ustensiles: Trépied bas et protection anti-éclaboussures
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 5° C,
Ingrédients: pour 1 kg de poulet grillé:
1/2 cuill. à café de sel et poivre.
1 cuill. à café de paprika, doux.
2 cuill. à soupe d'huile.
Menus conseillés: Poulet grillé

Préparation
- Mélanger les ingrédients et les étaler sur le poulet.
- Percer la peau des morceaux de poulet.
- Mettre le poulet sur le trépied bas, blanc de poulet vers le bas.
- Au signal sonore, retourner le poulet.
- Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes dans le four.

Remarque: Regardez le conseil à la page 40.

Rôti de porc

Quantité: 0,6 - 2,0 kg
Ustensiles: Trépied bas et protection anti-éclaboussures
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 5° C, Réfrigérés
Ingrédients: pour un rôti de porc maigre de 1 kg
1 gousse d'ail écrasée
2 cuill. à soupe d'huile
1 cuill. à soupe de paprika, doux
une pincée de cumin en poudre
1 cuill. à café de sel
Menus conseillés: Rôti de porc maigre

Préparation
- Utiliser de préférence un rôti de porc maigre.
- Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur le porc.
- Mettre le porc sur le trépied bas.
- Au signal sonore, retourner le rôti.
- Après la cuisson, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10 minutes.

Remarque: Regardez le conseil à la page 40.

Brochettes grillées

Quantité: 0,2 - 0,8 kg
Ustensiles: Trépied haut
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: 5° C, Réfrigérés.
Menus conseillés: Brochettes d'assortiment de viande

Préparation:
- Préparer les brochettes. (Voir le livre de recettes de SHARP ci-joint)
- Mettre les brochettes sur le trépied haut.
- Au signal sonore, retourner les brochettes.
- Après la cuisson, disposer les brochettes sur un plat et servir.

Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille

Quantité: 0,2 - 0,5 kg
Ustensiles: Directement sur le plateau tournant
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: -18° C
Menus conseillés: Bâtonnets de poisson, croquettes de volaille panées (Chicken Nuggets)

Préparation:
- Graisser le plateau tournant avec une cuillerée à café d'huile.
- Retirer les bâtonnets de poisson/croquettes de volaille de leur emballage.
- Badigeonner les bâtonnets de poisson/croquettes de volaille d'un peu d'huile et les mettre sur le plateau tournant.
- Après la cuisson, les disposer sur le plat de service. (Il n'est pas nécessaire de les laisser reposer).

Gâteau

Quantité: 0,5 - 1,5 kg
Ustensiles: Moule à gâteau, Trépied bas
Incrément: 100 g
Temp. initiale 20° C
Menus conseillés: Tarte aux carottes, Gâteau aux pommes et au Calvados

CONSEIL: Vous pouvez utiliser des moules à gâteau métalliques noirs ordinaires. En cas d'arc électrique, placer une soucoupe entre le trépied et le moule.

Préparation:
- Préparer le gâteau. (Consulter le livre de recettes SHARP ci-joint).
- Placer le mélange dans un moule à gâteau de taille adéquate.
- Après cuisson, laisser reposer jusqu'au refroidissement avant de démouler.

TABLEAU ACTION INSTANTANEE

Décongélation simple
Volaille

Quantité: 0,9 - 2,0 kg
Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)
Incrément: 100 g,
Temp. initiale des aliments: -18º C, Surgelés.

Préparation:
- Placer une assiette à l'envers sur le plateau tournant et poser la volaille dessus.
- Au signal sonore, retourner la volaille.
- Au signal sonore suivant, la retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 30-90 minutes, jusqu'à décongélation complète.

Décongélation simple
Cuisses de poulet, Steak, côtelettes, filet de poisson

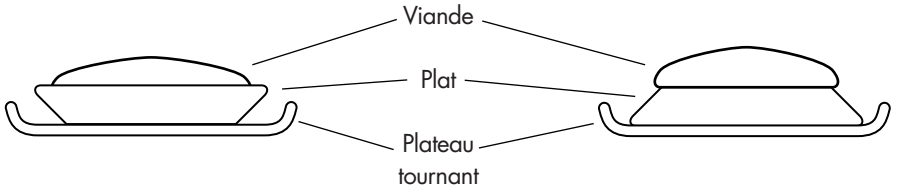
Quantité: 0,2 - 1,0 kg
Ustensiles: (voir remarque ci-dessous.)
Incrément: 100 g
Temp. initiale des aliments: -18° C, Surgelés.

Préparation:
- Disposer la viande sur une assiette sans superpositions. Si les morceaux ont été collés à la congélation, essayer de les séparer dès que possible.
- Au signal sonore, retourner et redisposer les morceaux.
- Au signal sonore suivant, les retourner à nouveau.
- Après la décongélation, laisser reposer dans du papier aluminium pendant 10-30 minutes, jusqu'à décongélation complète.

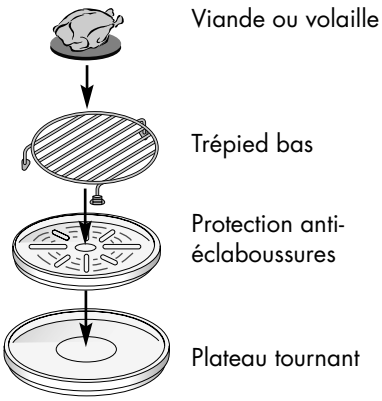
REMARQUES:
1. Les steaks, côtelettes, filets de poisson et cuisses de poulet, doivent être congelés en couches séparées.
2. Pour couvrir les pièces décongelées, utilisez plutôt de petites quantités de papier aluminium non froissé.
3. Cuisiner la volaille immédiatement après décongélation.
4. Disposer la viande dans le four comme indiqué sur le schéma:

Cuisses de poulet, steaks, côtelettes et filets de poisson.

Volaille



CONSEIL
Pour éviter les éclaboussures de graisse à l'intérieur du four lors de la cuisson de rôtis ou de volaille, utiliser la protection anti-éclaboussures fournie. Installer selon le schéma ci-contre.



ATTENTION : N'UTILISER AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

AVERTISSEMENT!
Après l'utilisation des modes **GRIL**, **COMBINE**, **CONVECTION** et **AUTOMATIQUE** (sauf Décongélation Auto), l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

Extérieur du four
Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande
Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

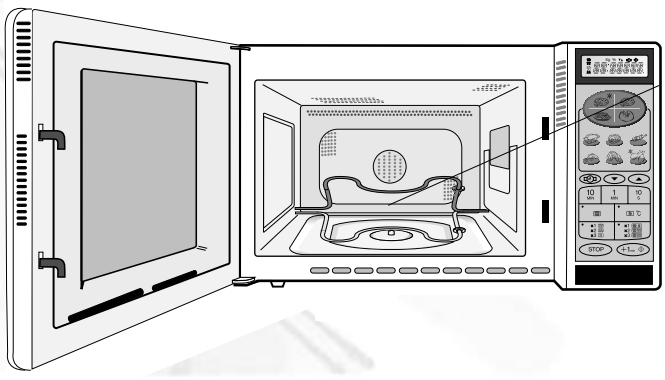
Intérieur du four
1. Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Ne pas enlever le cadre répartiteur d'ondes. Pour le nettoyage uniquement, il est possible de soulever l'élément gril bas. Après le nettoyage, reposer l'élément gril bas (voir figure ci-dessous).
2. S'assurer que le savon doux ou l'eau ne pénètre pas dans les petits trous d'aération situés sur les parois du four au risque d'endommager le four.
3. Ne pas utiliser de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Faire chauffer régulièrement le four (voir "Fonctionnement à vide" à la page 33). Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant et support du plateau
Retirer le plateau tournant et son support. Les laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau tournant et son support sont résistants au lave-vaisselle.

Protection anti-éclaboussures
Laver la protection à l'eau douce savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. La protection peut être lavée au lave-vaisselle.

Trépieds bas et haut
Laver les trépieds au moyen d'une solution diluée de liquide vaisselle puis les sécher soigneusement. Les trépieds peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Porte
Essuyer fréquemment la porte (intérieurement et extérieurement), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux et mouillé pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.



Elément chauffant de gril bas, soulevé pour le nettoyage.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

AVANT DE FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN, PROCEDEZ AUX VERIFICATIONS SUIVANTES:

1. Alimentation:
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI _____ NON _____

3. Placer une tasse de 150 ml d'eau env. dans le four et bien fermer la porte.
Mettre le four en mode micro-ondes.
Programmer le four une minute sur la puissance 100 % et le mettre en marche.
La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____
Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____
REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.
La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____
(Poser la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)
Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI _____ NON _____
L'indicateur de cuisson en cours s'éteint -il? OUI _____ NON _____
Est-ce que la tasse d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____

4. Sortir la tasse du four et fermer la porte. Mettre le four en mode GRIL (gril haut et bas) pendant 3 minutes.
Après 3 minutes, les éléments chauffants du gril sont-ils rouges? OUI _____ NON _____
(x 3).

5. Programmez le four pour une cuisson à 180° C pendant 3 minutes.
Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté. Voir couverture intérieure au dos pour les adresses.

REMARQUES:

1. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments gril s'allument par intermittence.)

Mode de cuisson	**Durée normale**
Cuisson micro-ondes 100 %	20 min.
Cuisson gril	
Gril haut	30 min.
Gril bas	45 min.
Gril haut + Gril bas	Gril haut - 15 min. Gril bas - 15 min.
Combinée 2	Micro - 20 min. Gril haut - 15 min.
Combinée 3	Micro - 20 min. Gril bas - 15 min

2. Après la cuisson **GRIL**, (avec les deux éléments chauffants), **COMBINEE**, **CONVECTION, PIZZA, QUICHE, POMMES DE TERRE** et **PORTIONS AUTOMATIQUE** (sauf **DECONGELATION AUTOMATIQUE**), le ventilateur se met en marche jusqu'au refroidissement du four. De même, il se met en marche quand on appuie sur la touche **STOP** (ARRET) pour ouvrir la porte pendant ces modes de cuisson; il est don possible de sentir de l'air provenant des ouvertures d'aération.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Voorkomen van brand

Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.

Wanneer de oven in een keukenkast moet worden geïnstalleerd, moet het installatieframe EBR-47ST worden gebruikt dat door SHARP is gepatenteerd. Dit frame is van uw dealer verkrijgbaar. Raadpleeg de instructies over hoe het frame wordt geïnstalleerd of vraag uw dealer naar de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame wordt gebruikt, kan de veiligheid en de kwaliteit van uw magnetronoven worden gegarandeerd.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V, 50Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.

Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerp-plastik, papier of andere brandbare materialen gebruikt.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte en draaitafel na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:

a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheids-deurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. 68 goed op.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.

Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.

Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

WAARSCHUWING: Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
2. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
3. Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Kontroleer aitijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

Raak de ovendeur, de behuizing aan de buitenkant, de behuizing aan de achterkant, de ovenruimte, de ventilatiegaten, de accessoires en de schalen tijdens de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** niet aan, aangezien deze heet worden. Laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Let op kleine kinderen

WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

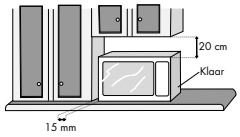
Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.
Ovenge waarschuwingen
Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.
Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld, zie pagina 54. U kunt daardoor de oven beschadigen.
Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflekteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel.
Gebruik geen plastic schalen en dergelijke met de magnetron indien de oven nog heet is na gebruik van de **GRILL**, **CONVECTIEWARMTE**, **DUBBELE FUNCTIE** of **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S**, bediening. Het plastic smelt anders. Gebruik tevens geen plastic tijdens een van de bovenstaande funkties, tenzij de fabrikant vermeldt dat het plastic produkt hittebestendig is en met de magnetron kan worden gebruikt.
Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING:
Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defekt of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren.
4. Tijdens het koken kan de oven heet worden. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Houd kinderen op een veilige afstand van de oven, zodat ze zich niet kunnen branden.
5. Zorg ervoor dat er een minimale ruimte van 20 cm boven de oven en een minimale ruimte van 15 mm tussen de ene zijde van de oven en de wand blijft. De andere zijde van de oven moet vrijblijven.

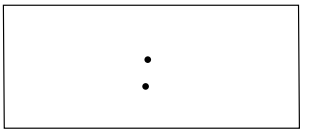


6. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET

1. Stop de stekker van de oven in het stopcontact. Op het display staat het volgende:

2. Druk op de **STOP**-toets. Op het display staat het volgende:



3. Stel de klok in. (Zie pagina 53).
4. De oven leeg opwarmen (Zie pagina 54).

GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS

Gebruik de **STOP**-toets om:
1. Een fout tijdens het programmeren ongedaan te maken.
2. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
3. Wilt u een programma tijdens het koken annuleren, dan dient u de toets tweemaal in te drukken.

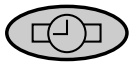
DE KLOK INSTELLEN

Er zijn twee instellingsstanden: de 12-uursklok en de 24-uursklok.

1. Om de 12-uursklok in te stellen, drukt u eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 1 hiernaast.

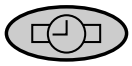
2. Om de 24-uursklok in te stellen, drukt u tweemaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets, zoals bij Stap 2 hiernaast.

Stap 1.



x1

Stap 2.

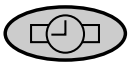


x2

Bijvoorbeeld:

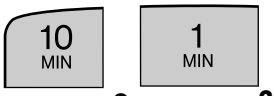
De 24-uursklok instellen op 23:35:

Kies de 24-uursklok door tweemaal op de **KLOK INSTELLINGS**-toets te drukken.



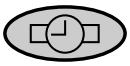
x2

Stel de uren in:
Druk tweemaal op de **10 MIN**-toets.
Druk driemaal op de **1 MIN**-toets.



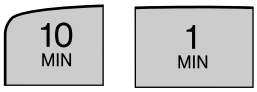
x2 **x3**

Verander van uren naar minuten door eenmaal op de **KLOKINSTELLINGS**-toets te drukken.



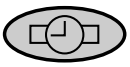
x1

Stel de minuten in:
Druk driemaal op de **10 MIN**-toets.
Druk vijfmaal op de **1 MIN**-toets.



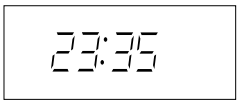
x3 **x5**

Start de klok.



x1

Controleer het display.



OPMERKING:

1. Druk op de **STOP**-toets als u tijdens het programmeren een fout maakt.

2. Als de oven op de kook- of op de minuutklokstand staat en u wilt weten hoe laat het is, dan drukt u op de **KLOKINSTELLING**-toets. Zolang u de toets ingedrukt houdt, ziet u hoe laat het is.

3. Als de stroom naar uw magnetron wordt onderbroken, dan zal het display "PRESS STOP" knipperen, nadat de stroom weer is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, dan wordt het kookprogramma uitgewist. De klok wordt ook uitgewist en u kunt niet meer zien hoe laat het is.

4. Als u de klok opnieuw wilt instellen, volgt u nogmaals het bovenstaande voorbeeld.

5. Als u de klok niet instelt, drukt u eenmaal op de **STOP**-toets. [:] verschijnt op het display. Wanneer de oven klaar is met koken, zal [:] opnieuw op het display verschijnen, in plaats van het uur van de dag.

NIEDERLANDS

ENERGIENIVEAU VAN DE MAGNETRON

Uw magnetron heeft 5 energieniveaus. Voor de selectie van het gewenste energieniveau volgt u de aanwijzingen in het kookboek.

100 % vermogen = 900 WATT
70 % vermogen = 630 WATT
50 % vermogen = 450 WATT
30 % vermogen = 270 WATT
10 % vermogen = 90 WATT

- Om een niveau in te stellen, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets tot het gewenste niveau wordt weergegeven.
- Wanneer de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets eenmaal wordt ingedrukt, verschijnt er, 100 % op het display. Als u het gewenste niveau mist, moet u de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets blijven indrukken totdat u nogmaals het juiste niveau bereikt.
- **100 % wordt automatisch ingesteld indien er geen bepaald vermogen wordt gekozen.**

KOKEN MET DE MAGNETRON

Uw oven kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten, 90 seconden (99,90).

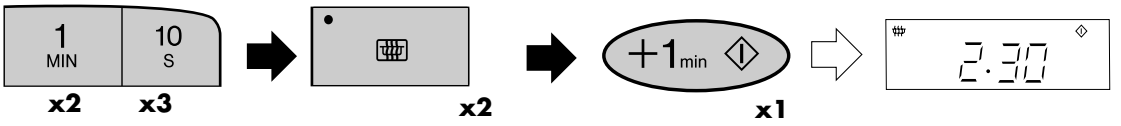
Bijvoorbeeld: Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden op 70 %.

Stel de tijd in:
Druk tweemaal op de **1 MIN**-toets en driemaal op de **10 SEC**-toets.

Kies het gewenste energie-niveau 70 % door tweemaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.

Begin met koken.

Controleer het display.



OPMERKINGEN :

1. Als de deur tijdens het kookproces wordt geopend, zal automatisch de kooktijd op het digitale display stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen zodra de deur gesloten en de **+1 min** ◇ **/START**-toets ingedrukt wordt.
2. Als u wilt weten wat de kookstand is, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets. Zolang u de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.
3. Zodra de oven ophoudt met koken zal de tijd weer op het display verschijnen, indien de tijd werd ingesteld.

DE OVEN LEEG OPWARMEN

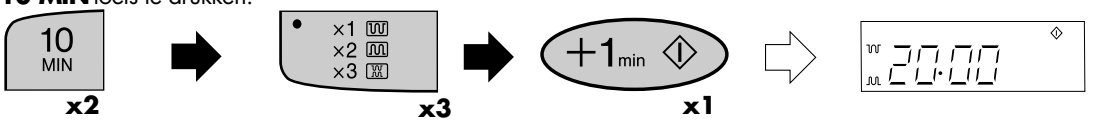
Als u voor het eerst de boven- en/of ondergrill, de dubbele kookfunctie of de convectiewarmte gebruikt, kan het zijn dat u rook of een brandgeur waarneemt, maar dit betekent niet dat de oven defect is.
Laat de oven 20 minuten lang leeg aan staan, met de bovenste en onderste grill aan, voordat u de oven voor het eerst met etenswaren gebruikt.
BELANGRIJK: Gedurende deze werking zult u rook en geur waarnemen. Doe daarom de ramen open of zorg ervoor dat de kamer geventileerd is.

Zorg ervoor dat er geen eten in de oven zit. Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk driemaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets.

Zet de oven aan.

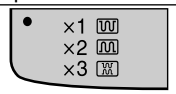
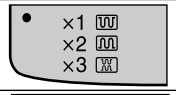
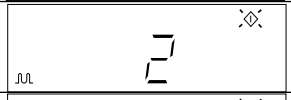
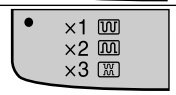
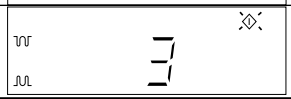
Controleer het display.



De oven begint af te tellen. Open na afloop de deur om de ovenruimte te laten afkoelen.

WAARSCHUWING:
De deur, de buitenkant en de binnenkant van de oven zullen heel warm worden, zorg ervoor dat u zich niet verbrandt wanneer de oven staat af te koelen.

Uw oven heeft 2 grill verwarmingselementen, en een combinatie van 3 grill kookstanden. Voer eerst de tijd in en daarna de gewenste grillfunctie door de **GRILLFUNCTIE**-toets in te drukken, zoals hieronder staat aangegeven.

Druk op de **GRILLFUNCTIE**-toets	GRILL VERWARMINGSELEMENT IN GEBRUIK	DISPLAY
 **x1**	Bovenste Grill	
 **x2**	Onderste Grill	
 **x3**	Boven- met Ondergrill samen	

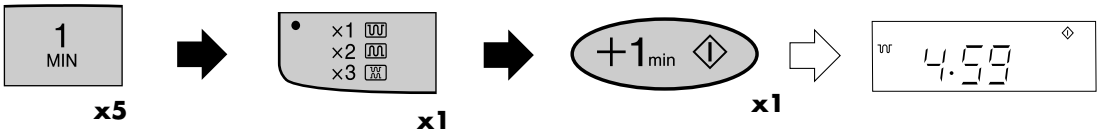
Bijvoorbeeld:
Stel dat u een broodje gesmolten kaas wilt maken met de **BOVENSTE GRILL**. Leg het brood op het hoog rek.

Voer de gewenste kooktijd in door vijfmaal op de **1 MIN**-toets te drukken.

Kies de **BOVENSTE GRILL** door eenmaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets te drukken.

Begin met koken.

Controleer het display.



1. U wordt aangeraden om tijdens het grilleren de hoge of lage rekken te gebruiken.
2. Het kan zijn dat u, wanneer u voor het eerst de grill gebruikt, een beetje rook en een brandlucht waarneemt. Dit is normaal en betekent niet dat uw oven defect is. Zie 'Leeg opwarmen' op de vorige pagina.

WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

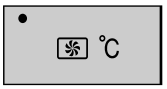
KOKEN MET CONVECTIEWARMTE

Deze magnetronoven heeft 10 voorgeprogrammeerde oveninstellingen die gebruik maken van een combinatie van de bovenste en onderste grill.

Druk op de **CONVECTIEWARMTE**-toets	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Oventemperatuur (º C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

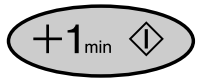
Voorbeeld 1 : Koken met voorverwarming
Stel dat u de oven tot 180° C wilt voorverwarmen en 20 minuten op 180° C wilt koken.

Voer de gewenste voorverwarmingstemperatuur in door vijfmaal op de **CONVECTIEWARMTE**-toets te drukken. Op het display staat 180° C.



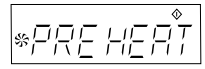
x5

Druk op de **+1 min** ◈**/START**-toets om met voorverwarmen te beginnen.



x1

Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zult u een belsignaal horen. Op het display staat . Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.

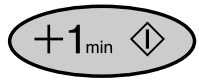


(Voorverwarmingstemperatuur)

Voer de gewenste opwarmtijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

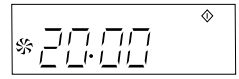
x2

Druk op de **+1 min** ◈ **/START**-knop.



x1

Controleer het display.



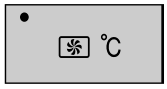
N.B.:

- Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).
- Als u na het voorverwarmen op een andere temperatuur wilt koken, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste instelling op het display wordt weergegeven. Om de temperatuur in het bovenstaande voorbeeld te veranderen, drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets nadat u de kooktijd heeft ingesteld.
- Wanneer de ingestelde voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal deze temperatuur 30 minuten lang worden aangehouden. Na 30 minuten zal het display veranderen naar het uur van de dag, als de klok is ingesteld. Het gekozen **CONVECTIEWARMTE**-programma zal worden geannuleerd.

Voorbeeld 2: Koken zonder voorverwarmen
Stel dat u 20 minuten lang op 250° C wilt koken.

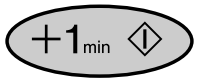
x2

Voer de gewenste kooktijd in (20 min.) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



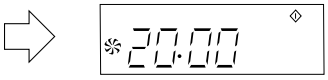
x1

Kies de gewenste kooktemperatuur (250° C).



x1

Druk op de **+1 min** ◇ / **START**-toets.



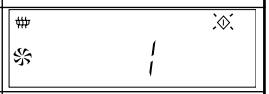
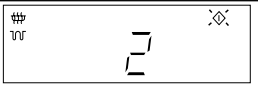
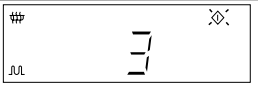
Controleer het display.

N.B: Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).
Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

DUBBELE-KOKEN

Uw oven heeft 3 **DUBBELE** kookstanden waarbij de magnetron met de grill wordt gecombineerd. Om de **DUBBELE** kookstand te kiezen, drukt u op de **DUBBELE**-kook-toets totdat de gewenste stand op het display verschijnt. Over het algemeen verkort de dubbele kooktijd de totale kooktijd.

Druk op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.	Kookmethode	Energieniveau	Display
DUBBELE 1 x1	MAGNE 30 % CONV 250°C	10 % - 50 %	
DUBBELE 2 x2	MAGNE 30 % BOVENSTE GRILL	10 % - 100 %	
DUBBELE 3 x3	MAGNE 30 % ONDERSTE GRILL	10 % - 100 %	

N.B:
Om de convectietemperatuur te veranderen drukt u op de **CONVECTIEWARMTE**-toets totdat de gewenste temperatuur op het display wordt weergegeven.

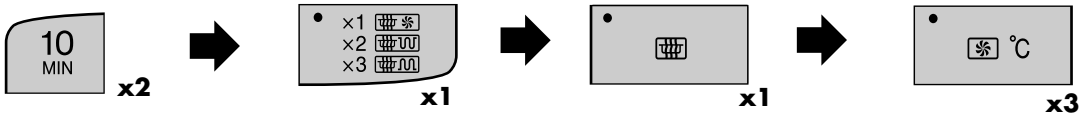
Voorbeeld 1:
Stel dat u 20 minuten lang met de **DUBBELE FUNCTIE** 1 wilt koken (10 % magnetronenergie en 200° C **CONVECTIEWARMTE**).

Voer de gewenste kooktijd in (20 min.) door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk eenmaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.

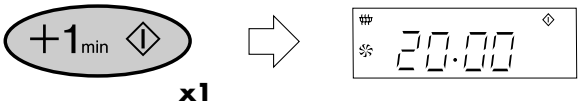
Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIE-NIVEAU**-toets (10 %).

Druk driemaal op de **CONVECTIEWARMTE** -toets (200° C).



Begin met koken.

Controleer het display.



DUBBELE-KOKEN

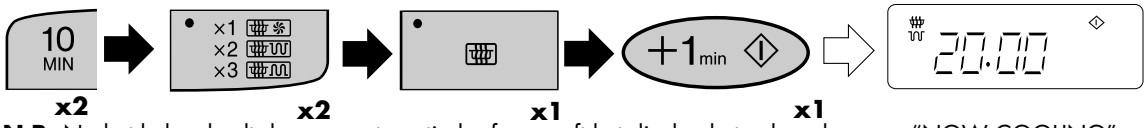
Voorbeeld 2:
Stel dat u 20 minuten lang met de **DUBBELE FUNCTIE** 2 wilt koken (10 % magnetronenergie en de **BOVENSTE GRILL**).

Voer de gewenste kooktijd in door tweemaal op de **10 MIN**-toets te drukken.

Druk tweemaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets.

Druk eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets (10 %).

Begin met koken. **Controleer het display.**



x2 **x2** **x1** **x1**

N.B: Na het koken koelt de oven automatisch af en geeft het display het volgende weer: "NOW COOLING" (KOELINGS).

WAARSCHUWING:
De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

1. STADIAKOKEN.
Er kunnen (maximaal) 4 stappen met een combinatie van de **MAGNETRON**, **GRILL**, **DUBBELE** of **CONVECTIE**-standen worden voorgeprogrammeerd.

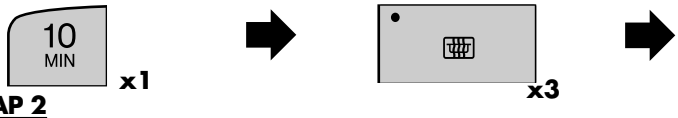
VOORBEELD VAN STADIAKOKEN:

1. **Magnetron of voorverwarmen + magnetron + magnetron + dubbele of convectie of grill of magnetron**
2. **Magnetron of voorverwarmen + dubbele of convectie of grill + dubbele of convectie of grill of magnetron**
3. **Dubbele of convectie of grill + magnetron + dubbele of convectie of grill of magnetron**

Bijvoorbeeld:
Stap 1: 10 minuten op 50 % Energieniveau **Stap 2:** 5 minuten Dubbele 2 op 10 % Energieniveau
Stap 3: 20 minuten met de **BOVENSTE GRILL**.

STAP 1
Voer de gewenste kooktijd (10 minuten) in door eenmaal op de **10 MIN-**toets te drukken.

Kies 50 % energiestand door driemaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.

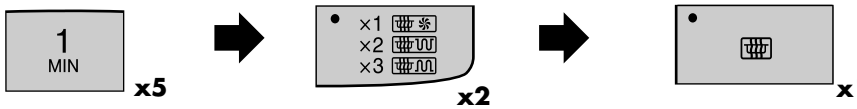


x1 **x3**

STAP 2
Voer de gewenste kooktijd (5 minuten) in door vijfmaal op de **1 MIN-**toets te drukken.

Kies alleen de **DUBBELE** 2-stand door tweemaal op de **DUBBELE FUNCTIE**-toets te drukken

Kies 10 % lage energiestand door eenmaal op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets te drukken.



x5 **x2** **x1**

NIEDERLANDS

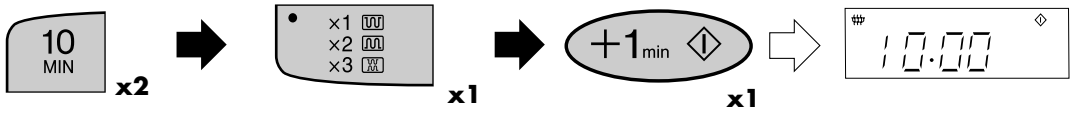
STAP 3

Kies de gewenste kooktijd (20 minuten) door tweemaal op de **10 MIN-**toets te drukken.

Kies de **BOVENSTE GRILL** door eenmaal op de **GRILLFUNCTIE**-toets te drukken.

Begin met koken door op de **+1 MIN ◇ /START**-toets te drukken.

Controleer het display.



U kunt elk van de drie stappen van het bovenstaande voorbeeld ook weer uitwissen.

N.B:
Het is niet noodzakelijk om de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets in te drukken als u 100 % energie wilt instellen voor het laatste stadium.

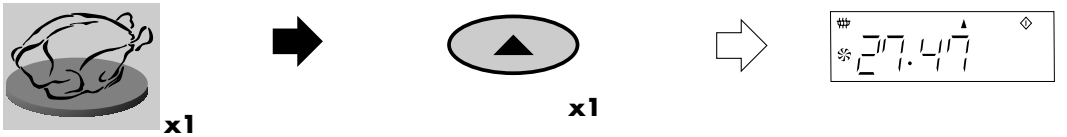
2. MINDER / MEER-toets.
Met de **MINDER** (▼) en **MEER** (▲)-toetsen kunnen de geprogrammeerde tijden gemakkelijk worden verlengd of verkort (als het vlees meer of minder gaar moet zijn). Deze toetsen kunnen ook gebruikt worden tijdens **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** of wanneer de oven aan staat.

a) De ingestelde tijd veranderen.
Bijvoorbeeld:
Stel dat u 0,9 kg gegrilde kip wilt koken met de en **MEER** (▲)-toetsen.

Kies het **DIRECTE ACTIE**-menu voor gegrilde kop door eenmaal op de **DIRECTE ACTIE**-toets te drukken.

Kies het gewenste resultaat (goed gaar) door eenmaal op de **MEER**-toets te drukken.

De oven zal automatisch beginnen te koken.

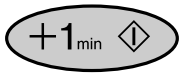


OPMERKINGEN:
Raak dezelfde knop nogmaals aan om de stand van de **MEER** of **MINDER-**toets te annuleren.
Om van **MEER** naar **MINDER** te veranderen, gewoon op de **MINDER** (▼)-toets drukken.
Om van **MINDER** naar **MEER** te veranderen, gewoon op de **MEER** (▲)-toets drukken.

b) De kooktijd tijdens het koken veranderen.
Door iedere druk op de **MINDER (▼)** of **MEER(▲)** -toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.

3. +1 min ◇/START-toets

De **+1 min ◇/START**-toets staat u toe om de volgende functies uit te voeren:



a) Directe Start. U kunt meteen op 100 % magnetronenergie en in stappen van 1 minuut beginnen te koken, wanneer u op de **+ 1 min/ ◇** toets drukt.

b) De kooktijd verlengen. U kunt de kooktijd telkens 1 minuut verlengen door tijdens het kookproces op de **+ 1 min/ ◇** -toets te drukken.

OPMERKING: Om te voorkomen dat kinderen de oven misbruiken, kan de **+ 1 min/ ◇** -toets slechts binnen 1 minuut na de voorgaande handeling worden gebruikt.

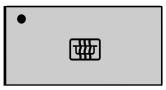
4. DE INSTELLINGEN CONTROLEREN TERWIJL DE OVEN AAN STAAT

U kunt het energieniveau, het uur van de dag en de oventemperaturen controleren.

DE ENERGIENIVEAU CONTROLEREN:

Als u het energieniveau tijdens het koken wilt controleren, drukt u op de **MAGNETRON ENERGIENIVEAU**-toets.
De oven blijft aftellen, ook al staat het energieniveau op het display weergegeven.

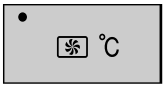
Zolang u de toets ingedrukt houdt, zal de kookstand weergegeven worden.



DE CONVECTIETEMPERATUUR CONTROLEREN:

Als u de convectietemperatuur tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **CONVECTIEWARMTE**-toets.

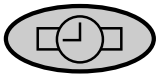
Zo lang uw vinger op de toets drukt zal de convectietemperatuur in ° C worden weergegeven.



DE KLOKINSTELLING CONTROLEREN:

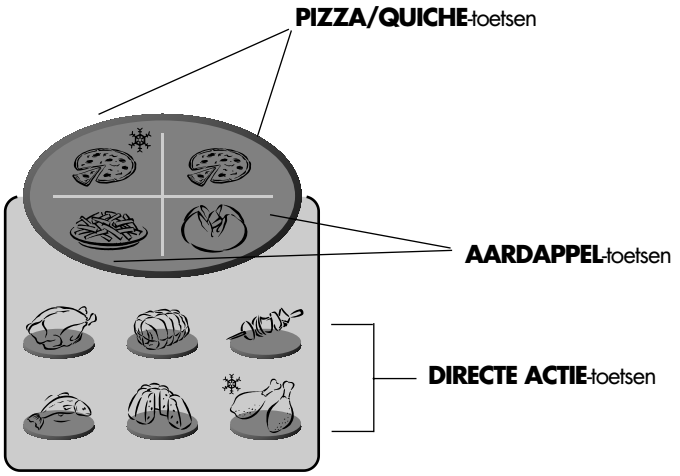
Allereerst moet de klok al ingesteld zijn, zie pagina 53.
Als u het uur van de dag tijdens het koken wilt controleren, druk dan op de **KLOKINSTELLING**-toets.

Zo lang uw vinger op de toets drukt, zal het uur van de dag worden weergegeven.



AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIES

De **PIZZA/QUICHE/AARDAPPEL/PORTIES-AUTOMATISCH** berekenen automatisch de juiste kookfunctie en de juiste kooktijd voor de onderstaande etenswaren.



1. Druk voor het menu op de gewenste Automatische kookfuncties/Pizza/Aardappel-toets
2. Om het gewicht te vergroten drukt u op de Automatische kookfuncties-toets totdat het gewenste gewicht staat weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Het gewicht van de schotel dient er niet bij opgeteld te worden.
3. Voor etenswaren die meer of minder wegen dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabellen staan, dient u de oven met de hand in te stellen.
De voorgeprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Als u de kooktijden die in de porties-automatisch zijn voorgeprogrammeerd wilt veranderen, dan drukt u op de **MINDER (▼)** of **MEER (▲)** -toetsen (zie pagina 60 voor meer details).
4. Gelijk nadat het gewicht is ingevoerd, zal de oven beginnen te koken.

Waarschuwing:
De ovenruimte, de deur, de Ventilatie-openingen, de Behuizing, de draaitafel, het spatscherm, de draaitafelsteun, de roosters, de schotels en vooral de onderste grill worden heel erg heet. Gebruik daarom dikke ovenhandschoenen wanneer u het eten of de draaitafel uit de oven haalt, zodat u zich niet verbrandt.

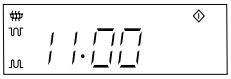
[Indien er actie moet worden ondernomen (zoals het omkeren van het eten), stopt de oven en klinkt er een geluidssignaal;] het display geeft aan wat u moet doen. Om met koken door te gaan, drukt u op de **+ 1 min** ⏀ **/START**-toets.
De eindtemperatuur hangt af van de begintemperatuur. Zorg ervoor dat het eten dampend heet is na het koken. Zo nodig kunt u de kooktijd verlengen en het energieniveau veranderen.

Voorbeeld 1: Stel dat u 800 g verse pizza wilt verhitten met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE-**toets.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door tweemaal op de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets te drukken. 0,8 kg verschijnt op het display.

x2

De oven gaat meteen aan. Controleer het display.

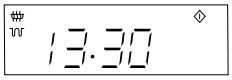


Voorbeeld 2: Stel dat u 400 g patates frites wilt verhitten.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door vijfmaal op de **PATATES FRITES**-toets te drukken. 0,4 kg verschijnt op het display.

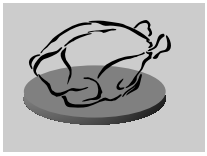
x5

De oven gaat meteen aan. Controleer het display.



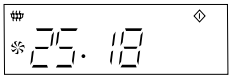
Voorbeeld 3: Stel dat u een gegrilde kip van 0,9 kg wilt verhitten.

Kies de functie en voer de hoeveelheid in door eenmaal op de **GEGRILDE KIP**-toets te drukken. 0,9 KG verschijnt op het display.



x1

De oven gaat meteen aan. Controleer het display.



NIEDERLANDS

PIZZA-TABEL

Diepvries Pizza, Quiche

Hoeveelheid : 0,15 - 0,60 kg, Pizza
0,15 - 0,50 kg Quiche
Benodigdheden: Direct op de draaitafel
Telkens verhoogd met: 50 g
Begintemp. voedsel: -18° C
Aanbevolen menu's: Diepvries pizza's, diepvries quiches

Bereiding:

- Verwijder de kant-en-klare diepvries pizza/quiche uit de verpakking en leg hem op de draaitafel. Voor Pizza's met een dikke bodem, drukt u op de **MINDER** (▼) -toets. Wanneer u kant-en-klare berorren quiches kookt, drukt u op de **MEER** (▲) -toets voordat u op de **DIEPVRIES PIZZA/DIEPVRIES QUICHE**-toets drukt.
- Wanneer het eenmaal gaar is, plaatst u het eten op een bord.

Verse Pizza

Hoeveelheid : 0,7 - 1,0 kg, Pizza
0,7 kg Quiche
Benodigdheden: Direct op de draaitafel
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: 20° C, Kamertemperatuur
Aanbevolen menu's: Zelfgemaakte pizza/Quiche

Bereiding:

- Maak de pizza/quiche volgens de onderstaande recepten.
- Plaats direct op de draaitafel.
- Wanneer het eenmaal gaar is, plaatst u het eten op een bord.

RECEPT VOOR PIZZA

Ingrediënten:

ca. 300 g	Kant-en-klaar deeg (Pizzamix of roldeeg)
ca. 200 g	Tomaten in blik
150 g	Vulling naar keus (bijv. maïs, ham, salami, ananas)
50 g	Geraspte kaas
	Basilicum, oregano, tijm, zout, peper

Bereiding:

1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot het net zo groot is als de draaitafel.
2. Vet de draaitafel met een dun laagje margarine in en leg de pizzabodem erop.
3. Laat de tomaten afdruipen en snij ze in stukjes. Roer de kruiden door de tomaten en spreid de saus over het deeg. Plaats alle andere ingrediënten bovenop de pizza en strooi er als laatste de kaas overheen.
4. Kook de pizza met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets.

RECEPT VOOR QUICHE

Ingrediënten:

200 g	Bladerdeeg (bevroren of gekoeld)
3	Eieren (gemiddelde)
200 g	Room of melk
100 g	Geraspte kaas (Emmenthal)
50 g	Ham

Bereiding:

1. Ontdooi het deeg en rol het uit tot de grootte van de draaitafel en leg het op de draaitafel.
2. Meng de eieren met de room en de kaas. Voeg zout en peper toe en giet over het deeg.
3. Leg de ham erover en kook met de **VERSE PIZZA/VERSE QUICHE**-toets.

AARDAPPEL-TABEL

Patat frites

Hoeveelheid : 0,2 - 0,4 kg
Benodigdheden: Direct op de draaitafel
Telkens verhoogd met: 50 g
Begintemp. voedsel: -18º C
Aanbevolen menu's: Franse gebakken aardappeltjes, aardappelkroketten of aardappelblokjes.
Voor dikke patates frites, druk op de **MEER (▲)** -toets.

Bereiding:
- Verwijder de diepgevroren patat frites (aanbevolen voor gewone ovens) uit de verpakking en plaats ze op de draaitafel.
- Druk zo nodig op de **MEER (▲)** -toets.
- Haal na het koken de patat frites van de draaitafel af en leg ze in een serveerschaal.

Gekookte aardappelen/ aardappelen in hun schil

Hoeveelheid: 0,1 - 0,8 kg
Benodigdheden: Schotel met deksel
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemperatuur: 20° C (kamertemperatuur)
Aanbevolen menu's: Geschilde en ongeschilde aardappelen

Bereiding:
Gekookte aardappelen: Schil de aardappelen en snij ze in stukken van gelijke grootte.
Aardappelen in hun schil: Kies aardappelen van gelijke grootte en maak ze goed schoon.
- Leg de aardappelen in een schotel.
- Voeg de juiste hoeveelheid water toe (per 100g) ca. 2 eetlepels en een snufje zout.
- Afdekken.
- Zodra de oven stopt en u het belsignaal hoort, roert u de aardappelen om en dekt ze nogmaals af.
- Na het koken laat u de aardappelen 1-2 minuten lang staan.

NIEDERLANDS

DIRECTE ACTIE-TABEL

Gegrilde kip

Hoeveelheid : 0,9 - 1,8 kg
Benodigdheden: Laag rooster en spatscherm
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: 5° C
Ingrediënten: voor 1,0 kg gegrilleerde kip:
1/2 theel zout en peper.
1theel paprikapoeder
2 eetl olie
Aanbevolen menu's: Gegrilleerde kip

Bereiding
- Vermeng de ingrediënten en smeer het mengsel over de kip.
- Doorboor het vel van de kip een aantal keren.
- Plaats de kip op het lage rek met de borstzijde naar beneden.
- Zodra u het belsignaal hoort, draait u de kip om.
- Laat na afloop de kip ca. 5 minuten lang in de oven staan.

OPMERKING: Zie blz. 68.

DIRECTE ACTIE-TABEL

Gebraden varkensvlees

Hoeveelheid : 0,6 - 2,0 kg
Benodigdheden: Laag rooster en spatscherm
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: 5° C, Gekoeld
Ingrediënten: voor 1000 g mager varkensvlees
1 geplet knoflookteentje
2 EL olie
1 EL paprikapoeder
een mespuntje komijnpoeder
1theel zout
Aanbevolen menu's: Mager varkensvlees

Bereiding
- Mager varkensvlees wordt aanbevolen.
- Meng alle ingrediënten en smeer ze over het varkensvlees.
- Plaats het varkensvlees op het lage rek.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het vlees om.
- Na het koken laat u het voedsel 10 minuten lang gewikkeld in aluminiumfolie staan.

OPMERKING: Zie blz. 68.

Gegrilde spiezen

Hoeveelheid : 0,2 - 0,8 kg
Benodigdheden: Hoge rek
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: 5° C, Gekoeld
Aanbevolen menu's: Verschillende soorten vleespennen

Bereiding:
- Bereid de vleespennen voor. (U kunt het hoofdstuk in het bijgevoegde SHARP kookboek erop naslaan).
- Plaats de vleespennen op het hoge rek.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u de pennen om.
- Wanneer het vlees gaar is, legt u de pennen op een bord. Ze kunnen meteen opgediend worden.

Vissticks/ Stukken gevogelte

Hoeveelheid : 0,2 - 0,5 kg
Benodigdheden: Direct op de draaitafel
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: -18° C
Aanbevolen menu's: Vissticks, Stukken gevogelte (Chicken Nuggets)

Bereiding:
- Smeer de draaitafel in met 1 theelepel olie.
- Verwijder de diepvries vissticks/de stukken gevogelte uit de verpakking.
- Smeer wat olie bovenop de vissticks/stukken gevogelte en plaats ze op de draaitafel.
- Wanneer ze eenmaal gaar zijn, plaatst u ze op een bord. (Ze kunnen meteen opgediend worden.)

Taart

Hoeveelheid: 0,5 - 1,5 kg
Benodigdheden: Taartvorm, Laag rooster
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: 20° C
Aanbevolen menu's: Worteltjestaart, Appeltaart met calvados.

TIP: U kunt gewone zwart metalen taartvormen gebruiken. Als er vonken ontstaan, plaatst u een schoteltje tussen het rooster en de taartvormen.

Bereiding:
- Maak de taart (het recept staat in het SHARP kookboek)
- Giet het mengsel in een taartvorm die groot genoeg is.
- Laat het eten na afloop staan totdat het afgekoeld is, voordat u het uit de container haalt.

Eenvoudig ontdooien, Gevogelte

Hoeveelheid : 0,9 - 2,0 kg
Benodigdheden: (zie de opmerking op de volgende pagina)
Telkens verhoogd met:: 100g,
Begintemp. voedsel: -18º C, Diepvries

Bereiding
- Plaats een bord ondersteboven op de draaitafel en plaats daarop het gevogelte.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het gevogelte om.
- Wanneer u het belsignaal nogmaals hoort, draait u het om.
- Na het ontdooien laat u het voedsel 30-90 minuten lang gewikkeld in aluminiumfolie staan, totdat het volledig ontdooid is.

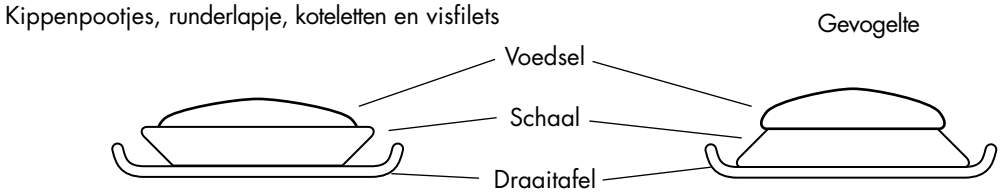
Eenvoudig ontdooien, Kippenpootjes, Runderlapje, Koteletten, Visfilet.

Hoeveelheid : 0,2 - 1,0 kg
Benodigdheden: (Zie de opmerking hieronder)
Telkens verhoogd met: 100 g
Begintemp. voedsel: -18° C, Diepvries

Bereiding:
- Plaats het voedsel in een enkele laag op een bord. Als er stukken samengevroren zijn, moet u proberen ze uit elkaar te halen, voordat u met ontdooien begint.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het voedsel om en legt het anders neer.
- Wanneer u het belsignaal hoort, draait u het voedsel nogmaals om.
- Wanneer de oven is gestopt, laat u het voedsel 10-30 minuten lang ingepakt in aluminiumfolie rusten, totdat het volledig ontdooid is.

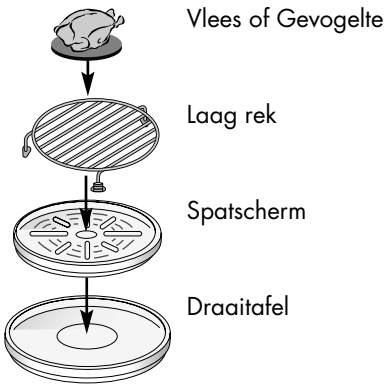
OPMERKINGEN:

1 De runderlapje, koteletten, visfilets en kippenpootjes moeten in één laag bevroren zijn.
2 Gebruik kleine, dunne stukjes aluminiumfolie om de ontdooide stukken auf te dekken.
3 Het gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
4 Arrange the food in the oven as shown below:



OPMERKING

Gebruik het bijgeleverde spatscherm als bescherming tegen de vetspatten van gebraden vlees of gevogelte. Monteer zoals op de tekening staat aangegeven.



ONDERHOUD EN REINIGING

LET OP: GEBRUIK VOOR DE BINNEN- OF BUITENKANT VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES.

WAARSCHUWING!
Na verhitting met de **GRILL**, **DUBBELE FUNCTIE**, **CONVECTIEWARMTE** of automatische kookprogramma's (behalve automatische ontdooiprogramma's), zullen de ovenruimte, de deur, de behuizing van de oven en de accessoires erg heet zijn. Voordat u de oven schoonmaakt, moet u zich ervan vergewissen dat alles afgekoeld is.

Buitenkant van de oven:
De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel:
Open de deur alvorens de oven te reinigen, zodat de bedieningspaneel wordt uitgeschakeld. U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Met een vochtige doek veegt u zachtjes het voorpaneel schoon. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Veeg telkens nadat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons, terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing totdat alle vlekken verdwenen zijn.
Verwijder de golfgeleiderbescherming niet. U kunt de onderste grill met de hand optillen wanneer u de oven wilt schoonmaken. Na het schoonmaken plaatst u de onderste grill weer in de laagste stand, zoals aangegeven op de figuur onderaan deze pagina.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spuitbusreinigers.

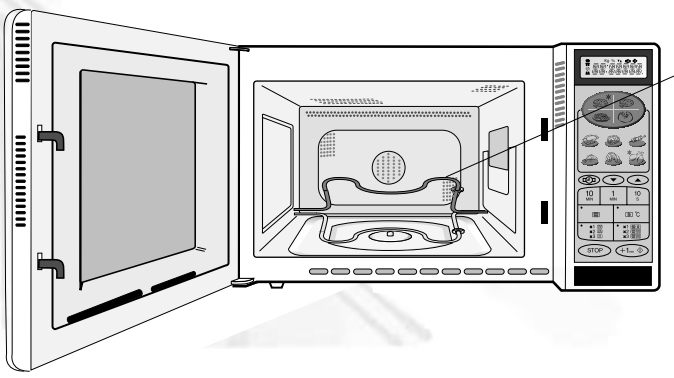
4. Warm uw oven regelmatig met beide verwarmingselementen op en raadpleeg het hoofdstuk 'De oven leeg opwarmen' op pagina 54. Als er etensresten of vetspatten aan de binnenkant van de oven achterblijven, dan kunnen deze rook of een vieze geur veroorzaken.

Draaitafel en draaitafelsteun
Verwijder de draaitafel en de draaitafelsteun uit de oven. Was de draaitafel en de steun met een milde zeepoplossing. Droog met een zachte doek. De draaitafel en de steun kunnen in een afwasmachine worden gereinigd.

Spatscherm
Maak het spatscherm in een milde water/zeep oplossing schoon. Met een zachte doek drogen. Het spatscherm kan ook in de afwasmachine worden schoongemaakt.

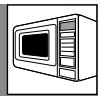
Laag en hoog rekken
Reinig de rekken met een zacht afwasmiddel en water en maali ze goed droog. De rekken kunnen tevens in een afwasmachine worden gereinigd.

Deur
De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen.



Grill-verwarmingselement, dat bij het schoonmaken kan worden opgetild. (onderste grill)

VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT



CONTROLEER HET VOLGENDE ALVORENS EEN REPARATEUR TE BELLEN:

1. Voeding:
Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Gaat het ovenlichtje aan wanneer de deur wordt geopend? JA_____ NEE_____

3. Plaats een kop met water (ca. 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.
Stel de kookfunctie in op de magnetronstand.
Stel de oven in op 1 minuut op (100 %) en zet de oven aan.
Gaat het ovenlichtje aan? JA_____ NEE_____
Draait de draaitafel? JA_____ NEE_____
OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.
Werkt de ventilator? JA_____ NEE_____
(Leg uw hand over de ventilatiegaten en controleer of u een luchtstroom voelt)
Hoort u na 1 minuut het belsignaal? JA_____ NEE_____
Gaat het lichtje dat aangeeft dat de oven aan staat uit? JA_____ NEE_____
Is de kop met water na deze minuut warm? JA_____ NEE_____

4. Haal de kop uit de oven en sluit de deur. Stel de **GRILL**-stand in op 3 minuten voor zowel de bovenste als de onderste grill.
Zijn na 3 minuten beide grill-verwarmingselementen roodgloeiend geworden? JA_____ NEE_____
(x 3 [W])

5. Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180° C.
Is de binnenkant van de oven heet na drie minuten? JA_____ NEE _____

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door, als u een van bovenstaande vragen met "NEE" heeft moeten beantwoorden.

OPMERKING:

1. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd en de grill verwarmingselementen zullen aan en uit gaan.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetronstand op 100 %	20 min.
Grill-stand	
Bovenste grill [W]	30 min.
Onderste grill [M]	45 min.
Bovenste grill + [W]	Bovenste grill - 15 min.
Onderste grill [M]	Onderste grill - 15 min.
Dubbele 2 [▦] [W]	Magnetron - 20 min. Bovenste grill - 15 min.
Dubbele 3 [▦] [M]	Magnetron - 20 min. Onderste grill - 15 min

2. Na het koken op de **GRILL**- (beide verwarmingselementen), **DUBBELE**-, **CONVECTIEWARMTE**-, **PIZZA/QUICHE**, **AARDAPPEL** functie en **PORTIES-AUTOMATISCHE** (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**),zal de koelfan aangaan totdat de oven is afgekoeld. De koelfan zal ook aangaan wanneer u op de **STOP**-toets drukt en de deur opent gedurende de **GRILL**-, **DUBBELE**- en/of automatische kookstand (behalve **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**); hierdoor kan het zijn dat u lucht uit de ventilatiegaten voelt komen.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Nel caso in cui il forno vada installato a incasso, deve essere usata la struttura per installazione EBR-47ST) distribuita da SHARP e disponibile presso il Vostro rivenditore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della struttura o chiedere al rivenditore l'esatta procedura. Soltanto l'uso dell'apposita struttura garantisce la sicurezza e la qualità del prodotto.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Se il fumo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. 89.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Si la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:

1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Utilizzando le funzioni **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA** e **AUTOMATICA** non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza inferiore, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.
Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

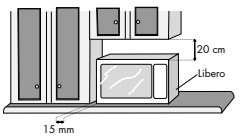
Altri avvertimenti
Non modificate il alcun modo il forno.
Non spostate il forno mentre sta funzionando.
Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:
Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 75), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato nel modo della **GRILL, A CONVEZIONE, COMBINATA** e **AUTOMATICA**, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati durante i modo sopra, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.
Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

1. Togliere il materiale di imballaggio dalla cavità del forno. Eliminare la pellicola protettiva in polietilene fra lo sportello e la cavità. Togliere la pellicola protettiva e l'etichetta adesiva dei dati tecnici dalla superficie esterna dello sportello.
2. Controllare con cura che il forno non sia danneggiato.
3. Collocare il forno su una superficie piana sufficientemente robusta da sopportare il peso dell'apparecchio, più quello del piatto più pesante che si possa cuocere.
4. Lo sportello del forno può diventare rovente durante la cottura. Disporre o montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. Tenere i bambini lontani dallo sportello per impedire che si brucino.
5. Assicurarsi che ci sia uno spazio libero sopra il forno di 20 cm, e uno spazio minimo di 15 mm, tra un lato del forno ed la parete adiacente. L'altro lato del forno dovrebbe essere lasciato libero da ogni ostruzione.

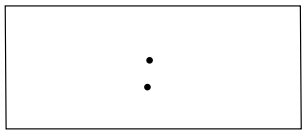


6. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro provvista di terra.

PRIMA DI USARE IL FORNO

1. Collegare il forno alla presa di corrente.
Il display del forno visualizza:

2. Premere il pulsante di **ARRESTO** (STOP).
Il display del forno visualizza:



3. Impostare l'orologio (vedere pagina 74).
4. Scaldare il forno vuoto (vedere pagina 75).

USO DEL PULSANTE DI ARRESTO

Il pulsante di **ARRESTO** (STOP) serve per:

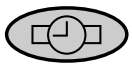
1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante di **ARRESTO** (STOP) due volte, cancellare un programma durante la cottura.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio può essere impostato in due diversi modi: sulle 12 ore o sulle 24 ore.

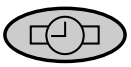
1. Per impostare l'orologio a 12 ore, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** una volta, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 1.
2. Per impostare l'orologio a 24 ore, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO** due volte, come illustrato a fianco, in corrispondenza della fase 2.

Fase 1.



x1

Fase 2.

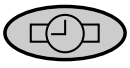


x2

Esempio:

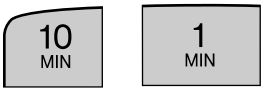
Per impostare 23:35 sull'orologio a 24 ore

Selezionare l'orologio a 24 ore premendo due volte il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.



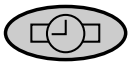
x2

Per impostare le ore:
Premere due volte il pulsante **10 MIN**.
Premere tre volte il pulsante **1 MIN**.



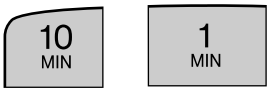
x2 **x3**

Per passare da ore a minuti premere una volta il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.



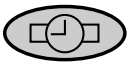
x1

Impostare i minuti:
Premere tre volte il pulsante **10 MIN**.
Premere cinque volte il pulsante **1 MIN**.



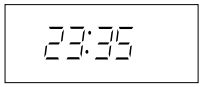
x3 **x5**

Avviare l'orologio.



x1

Controllare il display.



NOTE:

1. In caso di errore nel corso della programmazione premere il pulsante di **ARRESTO** (STOP).
2. Per visualizzare l'ora durante la cottura, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**. Tenendo premuto il pulsante sul display compare l'ora corrente.
3. In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, sul display compare ad intermittenza il messaggio "PRESS STOP". Se ciò avviene durante la fase di cottura, il programma di cottura precedentemente impostato e l'ora vengono cancellati.
4. Per impostare nuovamente l'orologio, seguire la procedura illustrata in precedenza.
5. Se invece si decide di non reimpostare l'orologio, premere il pulsante **ARRESTO** (STOP) una volta. Sul display compare [:] . Quando il forno si spegne, al posto dell'ora corrente sul display ricompare [:] .

LIVELLI DI POTENZA MICROONDE

Il forno dispone di 5 livelli di potenza predefiniti. Per selezionare il livello di potenza seguire le istruzioni fornite nel ricettario

100 % potenza = 900 WATT
70 % potenza = 630 WATT
50 % potenza = 450 WATT
30 % potenza = 270 WATT
10 % potenza = 90 WATT

- Per selezionare la potenza desiderata premere il pulsante di **LIVELLO DI POTENZA**.
- Premendo una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**, sul display compare 100 %. Se si oltrepassa il livello di potenza desiderato continuare a premere lo stesso pulsante fino a raggiungere di nuovo il livello desiderato.
- **Se non si imposta alcun livello, viene automaticamente selezionato il 100 %.**

COTTURA CON MICROONDE

Questo forno si può programmare per un massimo di 99 minuti, 90 secondi (99.90).

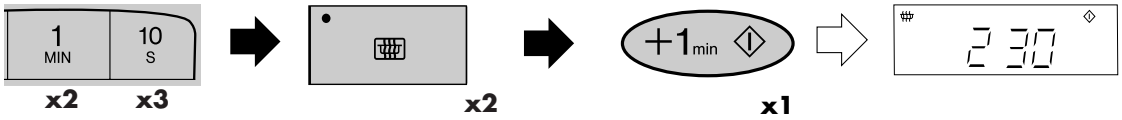
Esempio: Per riscaldare una zuppa per 2 minuti e 30 secondi alla potenza 70 %:

Impostare il tempo: Premere due volte il pulsante **1 MIN** e tre volte il pulsante **10 SEC**.

Impostare la potenza del 70 % premendo due volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

Avviare la cottura.

Controllare il display.



NOTA:

1. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio viene ripreso quando si richiude lo sportello e si preme pulsante **+1 min** ◇ **/START**.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.
3. Terminata l'operazione, sul display ricomparirà l'ora, se precedentemente impostata.

RISCALDAMENTO DEL FORNO VUOTO

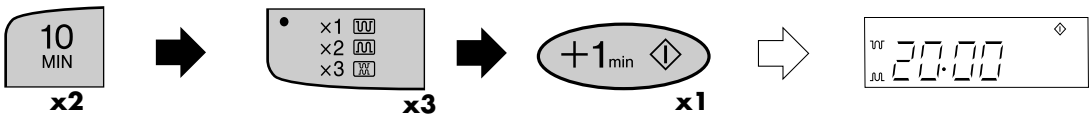
Usando il grill, la cottura combinata o a convezione per la prima volta il forno può emettere fumo e odore sgradevole.
Per evitare questo problema, quando si usa il forno per la prima volta accendere entrambe le resistenze per 20 minuti a forno vuoto.
IMPORTANTE: Durante questa operazione il forno fuma e produce un odore sgradevole. Aprire le finestre o azionare la cappa aspirante.

Assicurarsi che il forno sia vuoto.Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo due volte il pulsante **10 MIN**.

Premere tre volte il pulsante **GRILL**.

Avviare il riscaldamento.

Controllare il display.



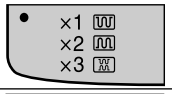
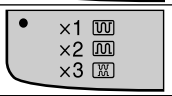
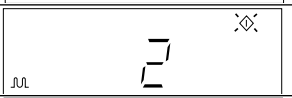
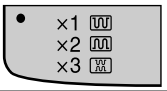
Il tempo impostato comincia a scorrere. Al termine del riscaldamento aprire il forno per lasciarlo raffreddare.

AVVERTENZA:
Lo sportello, il mobile esterno e la cavità del forno si riscaldano notevolmente. Attenzione alle scottature durante la fase di raffreddamento.

ITALIANO

COTTURA CON IL GRILL

Il forno dispone di due resistenze, che consentono 3 diverse modalità di cottura con il grill. Impostare il tempo di cottura, quindi selezionare la modalità desiderata premendo il pulsante **GRILL** come indicato nella tabella.

Premere il pulsante **GRILL**	GRILL DA UTILIZZARE	DISPLAY
 **x1**	Grill superiore	
 **x2**	Grill inferiore	
 **x3**	Grill superiore e inferiore	

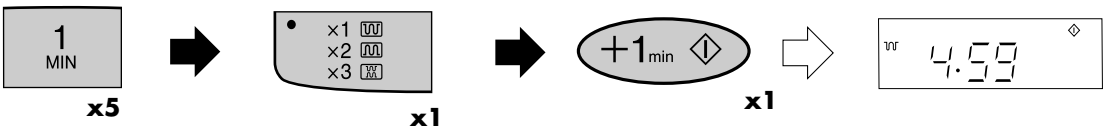
Esempio:
Per grigliare il formaggio sul pane tostato per cinque minuti usando solo il GRILL SUPERIORE. Collocare il pane tostato sulla griglia alta.

Impostare il tempo di cottura desiderato premendo cinque volte il pulsante **1 MIN**.

Scegliere la funzione GRILL SUPERIORE premendo una volta il pulsante **GRILL**.

Avviare la cottura.

Controllare il display.



1. Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia alta o bassa.
2. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Vedere Riscaldamento del forno vuoto alla pagina precedente.

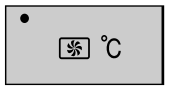
ATTENZIONE:
La cavità del forno, lo sportello, il prese d'aria, il mobile esterno, il piatto rotante, la griglia paraspruzzi, il supporto del piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

Questo forno a microonde ha 10 livelli di temperatura preimpostati, che prevedono l'uso combinato del grill superiore ed inferiore.

Premere **CONVEZIONE**	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temp. forno (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

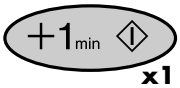
Esempio 1: Per cuocere preriscaldando il forno
Per preriscaldare il forno a 180° C e cuocere per 20 minuti a 180° C.

Impostare le temperatura di preriscaldamento desiderata premendo cinque volte il pulsante **CONVEZIONE**. Il display visualizza 180° C.



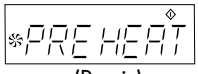
x5

Premere il pulsante **+1 min** ◇ **/START** per avviare il preriscaldamento.



x1

Quando il forno raggiunge la temperatura impostata ed emette il segnale acustico, sul display compare 180°C; a questo punto aprire lo sportello e collocare il cibo nel forno. Richiudere lo sportello.

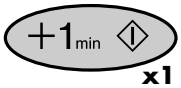


(Preris)

Impostare il tempo di cottura. Premere due volte il pulsante **10 MIN**.

x2

Premere il pulsante **+1 min** ◇ **/START**.



x1

Controllare il display.

NOTA:

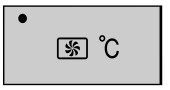
- Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).
- Per cuocere ad una temperatura diversa da quella programmata, al termine del preriscaldamento premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a quando il display visualizza l'impostazione desiderata. Nell'esempio appena illustrato, per modificare la temperatura occorre premere **CONVEZIONE** dopo aver immesso il tempo di cottura.
- Il forno mantiene automaticamente per 30 minuti la temperatura di preriscaldamento impostata. Il programma di cottura a CONVEZIONE selezionato viene annullato.

Esempio 2: Per cuocere senza preriscaldamento

Per cuocere a 250º C per 20 minuti.

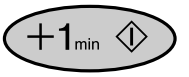
x2

Impostare il tempo di cottura desiderato (20 min.) premendo due volte il pulsante 10 MIN.



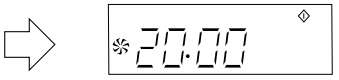
x1

Selezionare la temperatura desiderata. (250° C).



x1

Premere il pulsante **+1 min** ◈ **/START**.



Controllare il display.

NOTA:

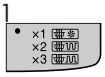
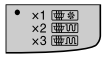
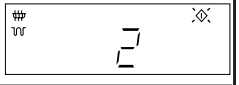
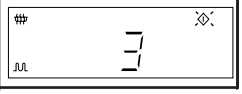
Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).

Per modificare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a visualizzare il valore desiderato.

ATTENZIONE:

La cavità del forno, lo sportello, il prese d'aria, il mobile esterno, il piatto rotante, la griglia paraspruzzi, il supporto del piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

Questo forno ha tre modalità di cottura **COMBINATA**, che utilizzano il calore delle resistenze e la potenza delle microonde.
Per selezionare la modalità **COMBINATA** impostare il tempo di cottura, quindi premere il tasto **COTTURA COMBINATA** fino a visualizzare sul display l'impostazione desiderata.

Premere **C. COMBINATA**	Metodo di cottura	Potenza microonde	Display
COMBI 1  x1	MICRO 30 % CONV 250° C	10 % - 50 %	
COMBI 2  x2	MICRO 30 % GRILL SUPERIORE	10 % - 100 %	
COMBI 3 x3	MICRO 30 % GRILL INFERIORE	10 % - 100 %	

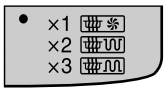
NOTA:
- Per modificare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** fino a visualizzare il valore desiderato.

Esempio 1:
Per cuocere 20 minuti con la modalità COMBINATA 1 (10 % potenza microonde e 200° C a CONVEZIONE).

Impostare il tempo di cottura desiderato (20 min.) premendo due volte il pulsante **10 MIN**.

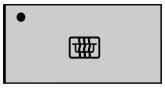
x2

Premere una volta il pulsante **COTTURA COMBINATA**.



x1

Premere una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** (10 %).

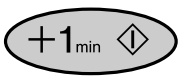


x1

Premere tre volte il pulsante **CONVEZIONE** (200° C).

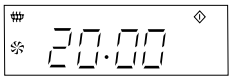
x3

Avviare la cottura.



x1

Controllare il display.



ITALIANO

COTTURA COMBINATA

Esempio 2:
Per cuocere 20 minuti con la modalità COMBINATA 2 (10 % potenza microonde e GRILL SUPERIORE).

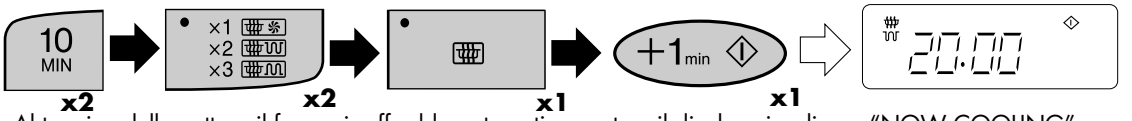
Impostare il tempo di cottura desiderato (20 min.) premendo due volte il pulsante **10 MIN**.

Premere due volte il pulsante **COTTURA COMBINATA**.

Premere una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** (10 %).

Avviare la cottura.

Controllare il display.



Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).

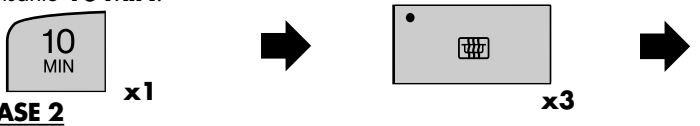
ATTENZIONE:
La cavità del forno, lo sportello, il prese d'aria, il mobile esterno, il piatto rotante, la griglia paraspruzzi, il supporto del piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

ALTRE COMODE FUNZIONI

1. COTTURA IN SEQUENZA MULTIPLA
È possibile programmare una sequenza composta da 4 fasi (massimo), che utilizzano le modalità di cottura **MICROONDE**, **GRILL**, **COMBINATA** o **CONVEZIONE**.
ESEMPI DI COTTURA IN SEQUENZA:
1. Micro. o Preriscaldamento + Micro. + Micro. + Combinata o Convezione o Grill o Micro.
2. Micro. o Preriscaldamento + Combinata o Convezione o Grill + Combinata o Convezione o Grill o Micro.
3. Combinata o Convezione o Grill + Micro. + Combinata o Convezione o Grill o Micro.
Esempio:-
Fase 1: 10 minuti a potenza 50 % **Fase 2**: 5 minuti cottura Combinata 2 al 10 % potenza
Fase 3: 20 minuti con il GRILL SUPERIORE.

FASE 1
Impostare il tempo di cottura desiderato (10 minuti) premendo una volta il pulsante **10 MIN**.

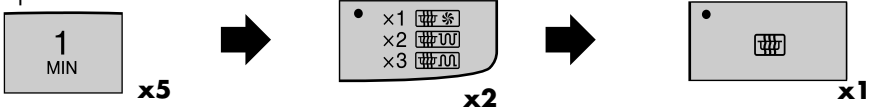
Selezionare una potenza del 50 % premendo tre volte il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



FASE 2
Impostare il tempo di cottura desiderato (5 minuti) premendo cinque volte il pulsante **1 MIN**.

Selezionare solo COMBINATA 2, premendo due volte il tasto **COTTURA COMBINATA**.

Selezionare una potenza del 10 % premendo una volta il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.



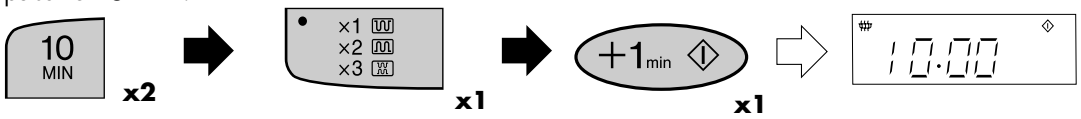
FASE 3

Impostare il tempo di cottura desiderato (20 minuti) premendo due volte il pulsante **10 MIN**.

Selezionare GRILL SUPERIORE premendo una volta il pulsante **GRILL**.

Avviare la cottura premendo il pulsante **+1 MIN /START**.

Controllare il display.



È possibile annullare una qualsiasi delle fasi appena descritte.

NOTA:
Per selezionare la potenza del 100 % nella sequenza finale non è necessario premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**.

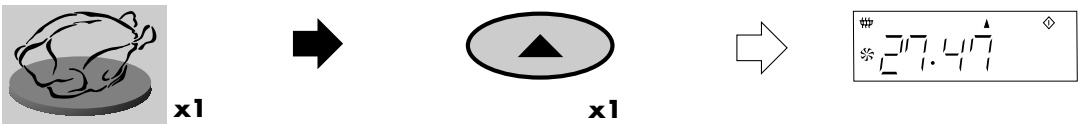
2. Pulsanti **MENO / PIÙ**.
I pulsanti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda); si utilizzano con i programmi di COTTURA AUTOMATICA o mentre il forno è in fase di cottura.

a) Modificare i tempi di impostazione programmati.
Esempio:
Per cuocere 900 grammi di pollo alla griglia con i pulsanti **AVVIO IMMEDIATO** e **PIÙ** (▲).

Scegliere il menu AVVIO IMMEDIATO per il pollo alla griglia premendo una volta il pulsante **AVVIO IMMEDIATO**.

Scegliere il risultato finale desiderato (ben cotto) premendo una volta il pulsante **PIÙ**

Il forno inizia automaticamente la cottura.

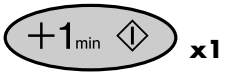


NOTE:
Per annullare questa operazione premere ancora lo stesso pulsante.
Per passare da **PIÙ** a **MENO** premere semplicemente il pulsante **MENO** (▼).
Per passare da **MENO** a **PIÙ** premere semplicemente il pulsante **PIÙ** (▲).

b) Modificare il tempo di cottura mentre il forno è in funzione:-
Ogni volta che si premono i tasti **MENO** (▼) e **PIÙ** (▲) il tempo di cottura si riduce o aumenta di un minuto.

ITALIANO

3. Pulsante **+1 min ⏀/START**
Il pulsante **+ 1 min ⏀/START** consente di attivare le funzioni elencate di seguito:



a) Avviamento diretto. Premendo il pulsante **+ 1 min/ ⏀** è possibile avviare direttamente la cottura al 100 % di potenza e sequenze di un minuto.

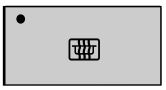
NOTA: Per evitare che i bambini possano accendere il forno per gioco, il pulsante **+ 1 min/ ⏀** è attivo solo per il primo minuto che segue la precedente impostazione.

b) Aumentare il tempo di cottura. Premendo il pulsante **+ 1 min/ ⏀** durante la cottura è possibile aumentare il tempo di cottura in multipli di un minuto.

4. CONTROLLARE LE IMPOSTAZIONI QUANDO IL FORNO È IN FUNZIONE
È possibile controllare il livello di potenza, l'ora corrente e la temperatura del forno.

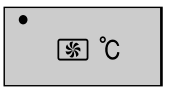
CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA:
Per controllare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.
Anche se il display visualizza il livello di potenza, il tempo di cottura continua a scorrere.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzato il livello di potenza.



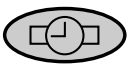
CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE:
Per controllare la temperatura di convezione premere il pulsante **CONVEZIONE** durante la cottura.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzata la temperatura di convezione in ° C.

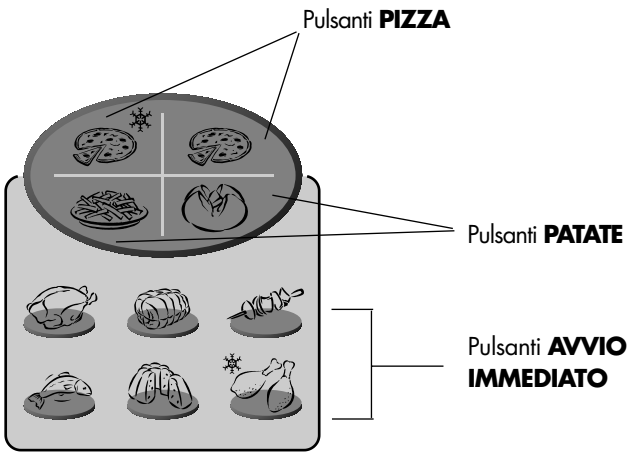


CONTROLLARE L'ORA CORRENTE
Innanzitutto impostare l'orologio come descritto a pagina 74.
Per controllare l'ora corrente durante la cottura, premere il pulsante **IMPOSTAZIONE OROLOGIO**.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzata l'ora corrente.



Il PIZZA/QUICHE/PATATA/PORZIONES-AUTOMATICO imposta automaticamente la modalità ed il tempo di cottura corretti per i piatti qui illustrati



1. Il menu può essere selezionato premendo il pulsante **AVVIO IMMEDIATO/PIZZA/PATATA**.
2. Per aumentare il peso premere il pulsante **AVVIO IMMEDIATO** fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display. Immettere soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore. Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella di cottura, usare programmi manuali.
3. I tempi di cottura programmati sono tempi medi. Per modificare il tempo di cottura programmato in porziones automatico usare i pulsanti MENO (▼) o PIÙ (▲) (per ulteriori dettagli vedere pagina 81).
4. Il forno si avvia immediatamente dopo l'acquisizione del peso.

Attenzione:
La cavità del forno, lo sportello, il prese d'aria, il mobile esterno, il piatto rotante, la griglia paraspruzzi, il supporto del piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure seguenti se sul display appaiono questi messaggi. Per continuare la cottura, premere il pulsante **+ 1 min ⏀/START**

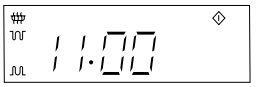
La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.

Esempio 1: Per cuocere 800 g di pizza fresca usando il pulsante **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**.

Selezionare il menu ed impostare la quantità premendo due volte il pulsante **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**. Sul display compare 0,8 kg.

x2

Il forno si avvia immediatamente. Controllare il display.

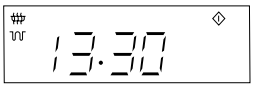


Esempio 2: Per cuocere 400 g di patate fritte.

Selezionare il menu ed impostare la quantità premendo cinque volte il pulsante **PATATE FRITTE**. Sul display compare 0,40 kg.

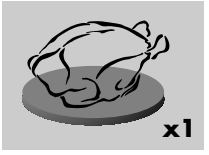
x5

Il forno si avvia immediatamente. Controllare il display.



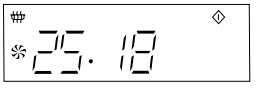
Esempio 3: Per cuocere 900 g di pollo alla griglia.

Selezionare il menu ed impostare la quantità premendo una volta il pulsante **POLLO ALLA GRIGLIA**. Sul display compare 0,9 KG.



x1

Il forno si avvia immediatamente. Controllare il display.



Pizza, Quiche surgelata

Quantità: 0,15 - 0,6 kg, Pizza
0,15 - 0,5 kg Quiche
Utensili: Direttamente sul piatto rotante
Unità di incremento: 50 g
Temperatura iniziale: 18º C
Menu consigliati: Pizza surgelata, quiche surgelata

Procedure:
- Togliere la pizza/quiche pronta surgelata dalla confezione e collocarla sul piatto rotante. Se la pizza è alta premere **MENO** (▼) . Per la quiche premere **PIÙ** (▲) prima di premere il pulsante **PIZZA SURGELATA/QUICHE SURGELATA**.
- A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

Pizza fresca

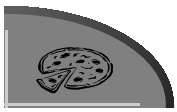
Quantità: 0,7 - 1,0 kg, Pizza
0,7 kg Quiche
Utensili: Direttamente sul piatto rotante
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 20º C, t. ambiente
Menu consigliati: Pizza o quiche fatta in casa.

Procedimento:
- Preparare la pizza/quiche seguendo le ricette riportate.
- Collocare direttamente sul piatto rotante.
- A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

PIZZA FATTA IN CASA

Ingredienti:

300 g circa	Pasta per pizza pronta (miscela pronta o pasta in rotoli)
200 g circa	Pomodori pelati in scatola
150 g	Ingredienti vari per guarnire la pizza (ad esempio mais, prosciutto, salamino, ananas.)
50 g	Formaggio a pezzetti
	basilico, origano, timo, sale, pepe

Procedimento:
1. Preparare la pasta seguendo le istruzioni indicate sulla confezione. Stendere la pasta formando un disco delle dimensioni del piatto rotante e collocarlo sul piatto leggermente unto con olio o burro.
2. Sgocciolare i pomodori e tagliarli a tocchetti,
3. Aggiungere sale e spezie e distribuirli uniformemente sulla pasta. Aggiungere gli altri ingredienti e infine il formaggio.
4.  Cuocere la pizza usando il pulsante **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**.

QUICHE FATTA IN CASA

Ingredienti:

200 g	Pasta sfoglia (surgelata o conservata in frigorifero)
3	Uova (medie)
200 g	Panna o latte
100 g	Formaggio grattugiato (Emmenthal)
50 g	Prosciutto

Procedimento:
1. Scongelare la pasta e stenderla fino ad ottenere una base delle dimensioni del piatto
2. rotante, sul quale va poi collocata. Mescolare le uova con la panna e il formaggio. Aggiungere sale e pepe e versare il tutto sulla base di pasta sfoglia.
3. Distribuire il prosciutto e cuocere usando il pulsante **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**.

ITALIANO

TABELLA PATATE

Patate fritte

Quantità: 0,2 - 0,4 kg
Utensili: Direttamente sul piatto rotante
Unità di incremento: 50 g
Temperatura iniziale: -18° C
Menu consigliati: Patate fritte, crocchette di patate o "pommes noisettes"
Per patate piuttosto spesse premere il pulsante **PIÙ (▲)** .

Procedimento:
- Togliere le patatine surgelate (per forni convenzionali) dalla confezione e collocarle sul piatto rotante.
- Se necessario, premere il pulsante **PIÙ (▲)** .
- A cottura ultimata, togliere le patatine dal piatto rotante, disporle su un piatto di portata e servire.

Patate lesse /
Patate lesse con la buccia

Quantità: 0,1 - 0,8 kg
Utensili: Ciotola con coperchio
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 20° C (t. ambiente)
Menu consigliati: Patate con o senza buccia

Procedimento:
Patate lesse: sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti della stessa grandezza.
Patate lesse con la buccia: scegliere patate della stessa dimensione e lavarle.
- Mettere le patate in una ciotola.
- Aggiungere acqua nella quantità richiesta (per 100 g)
  circa 2 cucchiaini e un pizzico di sale.
- Coprire
- Quando il forno si spegne ed emette il segnale acustico mescolare e coprire nuovamente.
- Al termine della cottura lasciar riposare le patate per 1-2 minuti.

TABELLA AVVIO IMMEDIATO

Pollo alla griglia

Quantità: 0,9 - 1,8 kg
Utensili: Griglia bassa e
Griglia paraspruzzi
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 5° C
Ingredienti: 1kg di pollo alla griglia
1/2 cucchiaino di sale e pepe
1 cucchiaino di paprica dolce
2 cucchiaio di olio
Menu consigliati: Pollo alla griglia

Procedimento:
- Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sul pollo.
- Punzecchiare la pelle del pollo.
- Collocare il pollo sulla griglia bassa con il petto in basso.
- Quando il forno emette il segnale acustico rigirare il pollo.
- A cottura ultimata lasciar riposare il pollo in forno per circa 5 minuti.

NOTA: Vedere NOTA, pagina 82.

Arrosto di maiale

Quantità: 0,6 - 2,0 kg
Utensili: Griglia bassa e Griglia paraspruzzi
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 5° C, Frigorifero
Ingredienti: 1kg di rollata magra di maiale,
1 spicchio di aglio schiacciato
2 cucchiai di olio
1 cucchiaio di paprica dolce
un pizzico di cumino in polvere
1 cucchiaino di sale
Menu consigliati: Rollata magra di maiale

Procedimento:
- Si consiglia di usare carne magra.
- Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulla carne.
- Collocare la carne sulla griglia bassa.
- Al segnale acustico, girare la rollata.
- Terminata l'operazione, lasciare riposare per 10 minuti, avvolto in alluminio, fino al completo cucina.

NOTA: Vedere NOTA, pagina 82.

Spiedini alla griglia

Quantità: 0,2 - 0,8 kg
Utensili: Griglia alta
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 5° C, Frigorifero
Menu consigliati: Spiedini misti di carne

Procedimento:
- Preparare gli spiedini. (fare riferimento se necessario al ricettario SHARP allegato).
- Collocare gli spiedini sulla griglia alta.
- Al segnale acustico, girare gli spiedini.
- A cottura ultimata, disporre su un piatto di portata e servire.

Bastoncini di pesce, Bocconcini di pollo

Quantità: 0,2 - 0,5 kg
Utensili: Direttamente sul piatto rotante
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: -18° C
Menu consigliati: Bastoncini di pesce, Bocconcini di pollo (Chicken Nuggets)

Procedimento:
- Ungere il piatto rotante con un cucchiaino d'olio.
- Togliere i bastoncini di pesce/bocconcini di pollo o tacchino surgelati dalla confezione.
- Spennellare la superficie dei bastoncini / bocconcini di pollo con poco olio e collocarli sul piatto rotante.
- A cottura ultimata disporre su un piatto di portata e servire. (Non è necessario tempo di riposo).

Torta

Quantità: 0,5 - 1,5 kg
Utensili: Tortiera, Griglia bassa
Unità di incremento: 100 g
Temperatura iniziale: 20° C
Menu consigliati: Torta di carote, Torta di mele con Calvados

SUGGERIMENTO: È possibile usare tortiere tradizionali in metallo. Per contrastare la formazione di arco collocare un piattino tra la griglia e la tortiera.

Procedimento:
- Preparare la torta. (Vedere il ricettario SHARP allegato).
- Versare l'impasto in una tortiera di dimensioni adeguate.
- A cottura ultimata, lasciar raffreddare in forno prima di togliere il cibo dal contenitore.

TABELLA AVVIO IMMEDIATO

Scongelamento rapido
Pollame

Quantità: 0,9 - 2,0 kg
Utensili: (Vedere nota più avanti)
Unità di incremento: 100 g,
Temperatura iniziale: -18ºC, Surgelato

Procedimento:
- Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra il pollame.
- Al segnale acustico, girare la carne.
- Al secondo segnale acustico, girare di nuovo la carne.
- Terminata l'operazione, lasciare riposare per 30-90 minuti, avvolto in alluminio, fino al completo scongelamento.

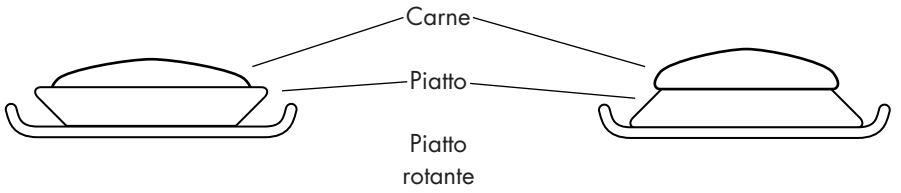
Scongelamento rapido
Cosce di pollo, bistecche, braciole, filetti di pesce

Quantità: 0,2 - 1,0 kg
Utensili: (Vedere nota più avanti)
Unità di incremento: 100g
Temperatura iniziale: -18°C, Surgelato

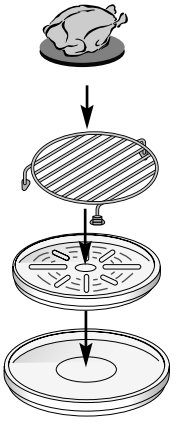
Procedimento:
- Collocare la carne su un piatto su un solo strato e con le parti più sottili verso il centro. Se le fette di carne sono attaccate tra loro cercare di separarle prima possibile.
- Al segnale acustico, girare e risistemare.
- Al secondo segnale acustico, girare di nuovo.
- Terminata l'operazione, lasciare riposare per 10-30 minuti, avvolto in alluminio, fino al completo scongelamento.

NOTA:
1 Bistecche, braciole, filetti di pesce e cosce di pollo devono congelare in un solo strato.
2 Per proteggere le parti decongelate, utilizzare pezzetti di foglio di alluminio.
3 Cuocere il pollame subito dopo lo scongelamento.
4 Collocare il cibo nel forno seguendo queste indicazion:

Cosce di pollo, bistecche/ braciole/filetti di pesce. Pollame



SUGGERIMENTO
Per limitare gli schizzi di grasso all'interno del forno usare la griglia paraspruzzi durante la cottura di carne e pollame. Per il montaggio vedere lo schema qui riportato.



PRECAUZIONE : PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE NON UTILIZZARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO REPERIBILE IN COMMERCIO, ABRASIVI, DETERGENTI FORTI O PAGLIETTE.

ATTENZIONE!
Con le modalità di cottura **GRILL**, **COMBINATA**, **A CONVEZIONE** ed **AUTOMATICA** (ad eccezione dello Scongelamento rapido), la cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno e gli accessori raggiungono temperature elevate. Prima di procedere alla pulizia attendere il completo raffreddamento.

Esterno del forno
L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciuttol.

Pannello dei comandi
Prima della pulizia, aprire lo sportello del forno per disattivare il pannello dei comandi. Pulire il pannello con molta cautela, usando un panno inumidito con sola acqua. Evitare di usare acqua in eccesso e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

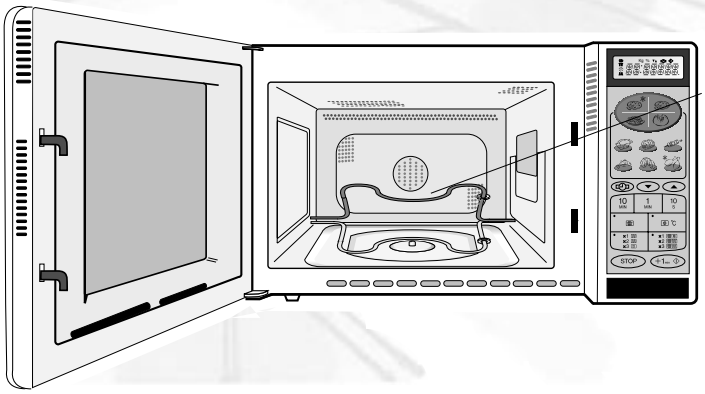
Interno del forno
1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detergente delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso. Non rimuovere il coperchio guida onde. Sollevare la resistenza inferiore del grill solo per pulirla, quindi riportarla nella sua posizione originale (come illustrato nella figura sottostante).
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detergenti spray all'interno del forno.
4. Riscaldare regolarmente il forno con le due resistenze, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Riscaldamento del forno vuoto" a pagina 75. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

Piatto rotante e sostegno rotante
Togliere il piatto e il sostegno rotante dal forno. Lavarli con acqua leggermente saponata ed asciugarli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno si possono lavare in lavastoviglie.

Griglia paraspruzzi
Lavare con acqua saponata. Asciugare con un panno morbido. La griglia paraspruzzi si può anche lavare in lavastoviglie.

Griglia alta e bassa
Lavare con un detergente delicato e asciugare. Le griglie si possono anche lavare in lavastoviglie.

Sportello
Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito.



Resistenza inferiore sollevata per la pulizia.

CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA

PRIMA DI RICORRERE AL SERVIZIO DI ASSISTENZA PER LE RIPARAZIONI CONTROLLARE QUANTO SEGUE:

1. Alimentazione:
Controllare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente ad una presa di corrente.
Controllare che il fusibile della linea di distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. La luce del forno si accende se lo sportello è aperto? SI _____ NO _____

3. Introdurre nel forno una tazza con circa 150 ml d'acqua e chiudere bene lo sportello.
Impostare la cottura a microonde.
Programmare il forno per 1 minuto al livello di potenza 100 % ed avviarlo.
La luce del forno si accende? SI _____ NO _____
Il piatto rotante gira? SI _____ NO _____
NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.
La ventola funziona? SI _____ NO _____
(Controllare il flusso d'aria posando una mano sulle prese d'aria)
Il segnale acustico suona dopo 1 minuto? SI _____ NO _____
l'indicatore di cottura si spegne? SI _____ NO _____
L'acqua nella tazza è calda dopo l'operazione di cui sopra? SI _____ NO _____

4. Togliere la tazza del forno e chiudere la porta.
Impostare la cottura alla **GRIGLIA** attivando le due resistenze per 3 minuti.
Trascorsi i 3 minuti le resistenze sono rosse? SI _____ NO _____
(x 3).

5. Programmate il forno a microonde per 3 minuti a 180° C.
Dopo tre minuti, L'interno del forno è caldo? SI _____ NO _____

Se avete risposto "NO" ad una qualsiasi di queste domande, chiamate il rivenditore o un tecnico SHARP autorizzato e riferitegli il risultato del vostro test.

NOTE:

1. Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi).

Modalità di cottura	**Tempo standard**
Microonde con potenza al 100 %	20 min.
Cottura con il grill	
Grill superiore	30 min.
Grill inferiore	45 min.
Grill superiore +	Grill superiore - 15 min.
Grill inferiore	Grill inferiore - 15 min.
Cott. combinata 2	Microonde - 20 min. Grill superiore - 15 min.
Cott. combinata 3	Microonde - 20 min. Grill inferiore - 15 min

2. Dopo aver usato il **GRILL** (con entrambe le resistenze), la cottura **COMBINATA, A CONVEZIONE, PIZZA, QUICHE, PATATA** ed **PORZIONES-AUTOMATICO** (ad eccezione dello **SCONGELAMENTO RAPIDO**), la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a quando il forno è freddo. La ventola funziona anche quando si preme il pulsante di **ARRESTO** (STOP) e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto d'aria.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

En los casos en que se vaya a instalar el horno empotrado en un mueble de cocina, debe utilizarse el armazón de instalación EBR-47ST autorizado por SHARP y que está disponible en los distribuidores de SHARP. Consulte las instrucciones de instalación del armazón o pida a su distribuidor que le enseñe el procedimiento correcto. Sólo utilizando este armazón se garantiza la seguridad y calidad del producto.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.

No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Cuidado y Limpieza" en la página 110.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes,incluyendo la parte posterior del horno.

No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina. No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbuijas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podria salirse del recipiente al calentarse y provacar quemaduras.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

No tocar la puerta del horno, la caja exterior, el grill inferior, los orificios de ventilación, los accesorios ni los platos durante el uso en los modos de operación con **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO** y **OPERACIÓN AUTOMÁTICA** ya que se pondrán muy calientes. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

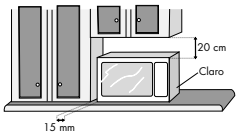
A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.
No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
No mueva el horno mientras está funcionando.
Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.
No utilice envases o recipientes de plástico para la cocción a microondas si el horno está todavía caliente después de haberlo usado en los modos a la **GRILL**, **CONVECCIÓN, COMBINADO** y **OPERACIÓN AUTOMÁTICA**, dado que podrían derretirse o fundirse. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricantes de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

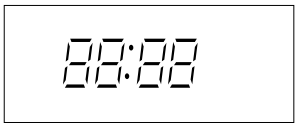
1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Retire la lámina de polietileno que queda suelta entre la puerta y la cavidad interior. Quite también todo el film protector y la etiqueta de características en la parte exterior de la puerta.
2. Examine el horno atentamente para comprobar que no está dañado.
3. Coloque el horno sobre una superficie lisa y plana que pueda soportar el peso del horno más el del alimento más pesado que pueda cocinar.
4. La puerta del horno puede calentarse durante la cocción. Coloque el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo y no deje que los niños se acerquen demasiado para evitar que se quemen con la puerta.
5. Asegurarse que hay un mínimo de espacio libre por encima del microondas de unos 20 cm y un mínimo de 15 mm entre una parte del horno y la pared adyacente. La otra cara del horno debe quedar libre de cualquier obstáculo.



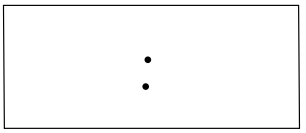
6. Conecte firmemente el enchufe del horno en una toma de corriente eléctrica normal con toma de tierra.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el horno.
El display del horno mostrará:



2. Pulse la tecla de **PARADA** (STOP).
El display del horno mostrará:



3. Ponga en hora el reloj (vea la página 95).
4. Caliente el horno sin alimentos (vea la página 96).

UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE PARADA

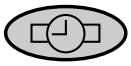
Use la tecla de **PARADA** (STOP) para:
1. Borrar un error durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción; pulse la tecla de **PARADA** (STOP) dos veces.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

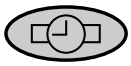
1. Para poner en hora el reloj de 12 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez, como se indica en el paso 1 de al lado.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces, como se indica en el paso 2 de al lado.

Paso 1.



x1

Paso 2.

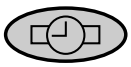


x2

Ejemplo:

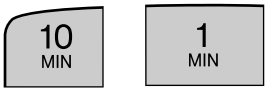
Para poner el reloj de 24 horas a las 23:35:

Elija el reloj de 24 horas pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** dos veces.



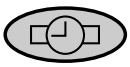
x2

Ponga la hora:
Pulse la tecla **10 MIN** dos veces.
Pulse la tecla **1 MIN** tres veces.



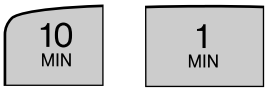
x2 **x3**

Cambie de horas a minutos pulsando la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ** una vez.



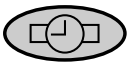
x1

Ponga los minutos:
Pulse la tecla **10 MIN** tres veces.
Pulse la tecla **1 MIN** cinco veces.



x3 **x5**

Cambie la hora.



x1

Compruebe el display.

NOTAS:

1. Pulse la tecla de **PARADA** (STOP) si comete un error durante la programación.
2. Si el horno está en modo de cocción o de tiempo programado y desea saber la hora, toque la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**. Mientras continúe tocando la tecla seguirá viéndose la hora en el display.
3. Si se produce un corte de corriente no llegando electricidad al horno, el display mostrará intermitentemente "PRESS STOP" después de que vuelva la corriente. Si el corte se produce mientras el horno está funcionando se borrará el programa. La hora también se borrará.
4. Si desea volver a poner el reloj en hora, siga el ejemplo anterior otra vez.
5. Si no pone el reloj en hora, pulse la tecla de **PARADA** (STOP) una vez. [:] aparecerá en el display. Cuando el horno deje de funcionar, [:] aparecerá en el display en lugar de la hora.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

El microondas tiene 5 niveles de potencia. Siga el consejo facilitado en el libro de recetas para elegir el nivel de potencia.

100 % de potencia = 900 VATIOS
70 % de potencia = 630 VATIOS
50 % de potencia = 450 VATIOS
30 % de potencia = 270 VATIOS
10 % de potencia = 90 VATIOS

- Para seleccionar la potencia toque la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel deseado.
- Al tocar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez, 100 % aparecerá en el display. Si se salta el nivel que desea, continúe tocando la tecla hasta que llegue de nuevo al nivel.
- **Si no se selecciona un nivel se fija automáticamente el nivel del 100 %.**

COCCIÓN CON MICROONDAS

El horno se puede programar hasta un máximo de 99 minutos, 90 segundos (99,90).

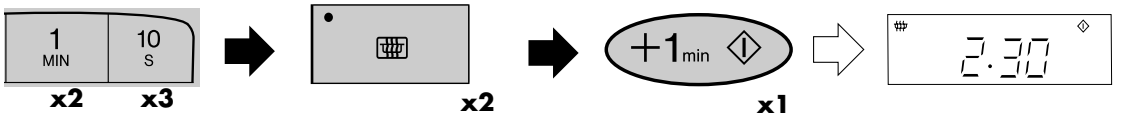
Ejemplo: Si desea calentar una sopa durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia del (70 %).

Ajuste el tiempo: Pulse la tecla **1 MIN** dos veces y la tecla **10 SEG** tres veces.

Elija la potencia deseada del 70 % pulsando la tecla del **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.

Inicie la cocción.

Compruebe el display.



NOTAS:

1. Cuando se abre la puerta estando el horno en funcionamiento, el tiempo de cocción en el display digital se detiene automáticamente y empieza a disminuir de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de **+1 min** ◇ **/INICIO**.
2. Si desea saber la potencia estando el horno en funcionamiento, pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. El nivel de potencia aparecerá en el display durante el tiempo que continúe pulsando esta tecla.
3. Cuando el horno deja de funcionar el display vuelve a mostrar la hora del día, si se puso en hora el reloj.

CALENTAMIENTO SIN ALIMENTOS

Al utilizar el grill(s), la cocción combinada o por convección por primera vez puede que note humo u olor a quemado. Esto es normal y no indica que el horno tenga una avería.
Para evitar este problema, haga funcionar el grill inferior y el superior sin alimentos durante 20 minutos antes de usar el horno por primera vez.

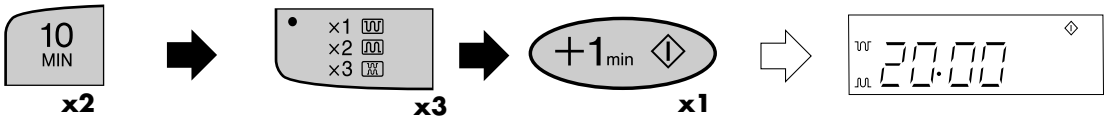
IMPORTANTE: Durante el funcionamiento con grill abra una ventana o encienda el extractor de humos para que salga el humo o los olores.

Asegúrese de que el horno está vacío. Introduzca el tiempo de calentamiento necesario pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla del **MODO CON GRILL** 3 veces.

Inicie el calentamiento.

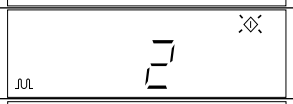
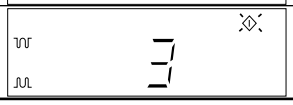
Compruebe el display.



El tiempo disminuirá en el display. Cuando el horno haya terminado de calentarse, abra la puerta para que se enfríe su interior.

ADVERTENCIA:
La puerta, la caja exterior y el interior del horno estarán calientes. Tenga cuidado de no quemarse cuando vaya a enfriar el horno.

El horno tiene 2 resistencias (grills) y una combinación de 3 modos de cocción a la parrilla. Introduzca el tiempo primero y después seleccione la tecla del **MODO CON GRILL** como se indica a continuación.

Pulse **MODO CON GRILL**	RESISTENCIA EN USO	DISPLAY
×1 ×2 ×3 **x1**	Grill Superior	
×1 ×2 ×3 **x2**	Grill Inferior	
×1 ×2 ×3 **x3**	Grill superior e inferior simultáneamente	

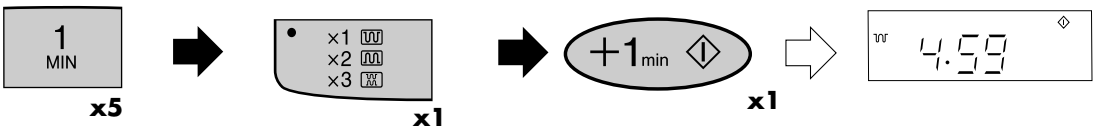
Ejemplo:
Para hacer una tostada de queso en 5 minutos usando sólo el GRILL SUPERIOR. Ponga la tostada en la rejilla alta.

Introduzca el tiempo de cocción que desee pulsando la tecla **1 MIN** cinco veces.

Elija la función con GRILL SUPERIOR pulsando la tecla del **MODO CON GRILL** una vez.

Inicie la cocción.

Compruebe el display.



1. Se recomienda usar las rejillas alta o baja cuando se cocine con los grill.
2. Cuando utilice el grill por primera vez puede que note humo u olor a quemado, esto es normal y no indica que el horno esté averiado. Consulte el apartado Calentamiento sin alimentos en la página anterior.

ADVERTENCIA:
El interior del horno, la puerta, el orificios de ventilación, la caja exterior, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

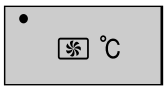
COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Este horno microondas tiene 10 temperaturas predeterminadas para las que se emplea la combinación de los grills superior e inferior.

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN**	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10
Temp. horno (º C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

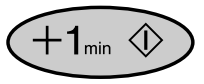
Ejemplo 1: Para cocinar con precalentamiento
Si desea precalentar el horno a 180º C y cocinar durante 20 minutos a 180º C.

Introduzca la temperatura de precalentamiento deseada pulsando la tecla de **CONVECCIÓN** cinco veces. Aparece 180° C en el display.



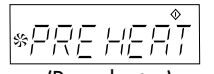
x5

Pulse la tecla **+1 min** ◊ **/INICIO** para que se inicie el precalentamiento.



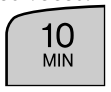
x1

Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento sonará la señal y el display mostrará ; abra la puerta y ponga el alimento dentro del horno. Cierre la puerta.



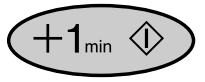
(Precalentar)

Introduzca el tiempo de cocción. Pulse la tecla **10 MIN** dos veces.



x2

Pulse la tecla **+1 min** ◊ **/INICIO**.



x1

Compruebe el display.

NOTA:

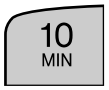
- Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).

NOTAS:

- Después del precalentamiento, si desea cocinar a una temperatura diferente pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display. En el ejemplo de arriba, para cambiar la temperatura tendría que pulsar la tecla de **CONVECCIÓN** después de introducir el tiempo de cocción.
- Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento programada, mantendrá automáticamente dicha temperatura durante 30 minutos. Después de 30 minutos el display mostrará la hora actual, si el horno se ha puesto en hora. El programa de **CONVECCIÓN** seleccionado se cancelará.

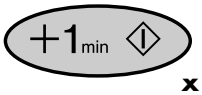
Ejemplo 2: Cocción sin precalentamiento

Si desea cocinar a 250º C durante 20 minutos.



x2

x1

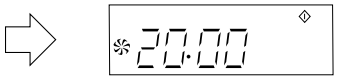


x1

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Seleccione la temperatura deseada. (250° C).

Pulse la tecla **+1 min** ◇ **/INICIO**.



Compruebe el display.

NOTAS:

- Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).
- Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.

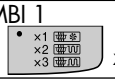
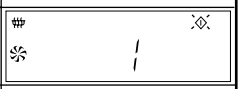
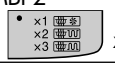
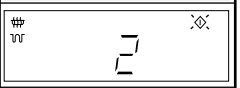
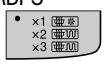
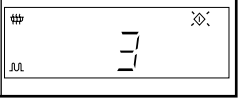
ADVERTENCIA:

El interior del horno, la puerta, el orificios de ventilación, la caja exterior, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

ESPAÑOL

COCCIÓN COMBINADA

El horno dispone de 3 modos de cocción **COMBINADA** que usan simultáneamente el calor del grill(s) y la potencia de las microondas. Para seleccionar el modo de cocción **COMBINADA**, pulse la tecla **MODO COMBINADO** hasta que aparezca la modalidad deseada en el display. Generalmente el tiempo de cocción total se acorta con este modo.

Pulse la tecla de **MODO COMBINADO**	Método de cocción	Potencia microondas	Display
COMBI 1  x1	CONV. 250°C	30 %	
COMBI 2  x2	GRILL SUPERIOR	30 %	
COMBI 3  x3	GRILL INFERIOR	30 %	

NOTA:

- Para cambiar la temperatura de convección pulse la tecla de **CONVECCIÓN** hasta que aparezca la temperatura deseada en el display.

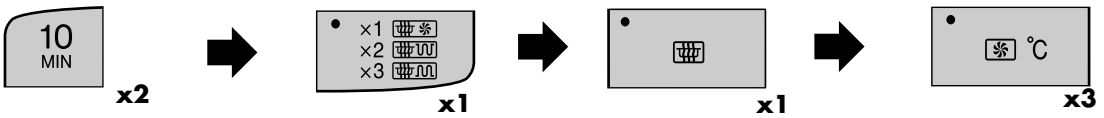
Ejemplo 1:
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando el MODO COMBINADO 1 (10 % potencia microondas y 200º C por CONVECCIÓN).

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 min.) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla de **MODO COMBINADO** una vez.

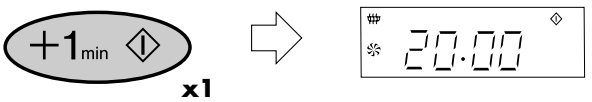
Pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez (10 %).

Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** tres veces (200º C).



Inicie la cocción.

Compruebe el display.



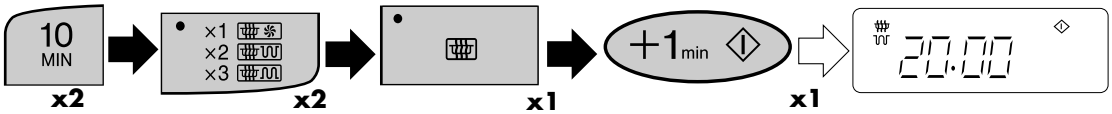
Ejemplo 2:
Si deseara cocinar durante 20 minutos usando el modo de COCCIÓN COMBINADA 2 (10 % potencia de microondas y GRILL SUPERIOR).

Introduzca el tiempo de cocción deseado pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Pulse la tecla de **MODO COMBINADO** dos veces.

Pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez (10 %).

Inicie la cocción. **Compruebe el display.**



Después de su funcionamiento el horno se enfriará automáticamente, apareciendo en el display: "NOW COOLING" (REFRIGERANTE).

ADVERTENCIA:
El interior del horno, la puerta, el orificios de ventilación, la caja exterior, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Es posible programar una secuencia de 4 fases (máximo) en la que se pueden utilizar simultáneamente los modos de operación con **MICROONDAS, GRILL, COMBINADO** o por **CONVECCIÓN**.

EJEMPLOS DE COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS:

1. **Microondas o precalentamiento + microondas + microondas + combinado o convección o grill o microondas**
2. **Microondas o precalentamiento + combinado o convección o grill + combinado o convección o grill o microondas**
3. **Combinado o convección o grill + microondas + combinado o convección o grill o microondas**

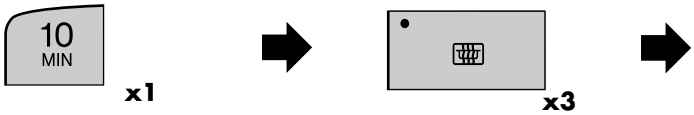
Ejemplo:-

Fase 1: 10 minutos al 50 % de potencia **Fase 2:** 5 minutos en Comb. 2 al 10 % de potencia
Fase 3: 20 minutos usando el GRILL SUPERIOR.

FASE 1

Introduzca el tiempo de cocción deseado (10 minutos) pulsando la tecla **10 MIN** una vez.

Seleccione la potencia de las microondas del 50 % pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** tres veces.

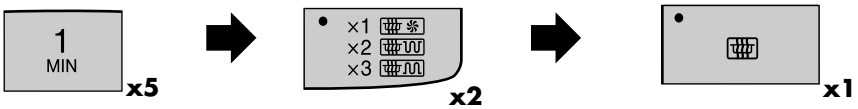


FASE 2

Introduzca el tiempo de cocción deseado (5 minutos) pulsando la tecla **1 MIN** cinco veces.

Seleccione el MODO COMB. 2 solamente pulsando la tecla **MODO COMBINADO** dos veces.

Seleccione una potencia baja del 10 % pulsando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.



ESPAÑOL

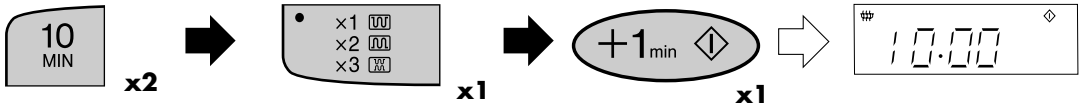
FASE 3

Introduzca el tiempo de cocción deseado (20 minutos) pulsando la tecla **10 MIN** dos veces.

Seleccione el GRILL SUPERIOR pulsando la tecla **MODO CON GRILL** una vez.

Inicie la cocción pulsando la tecla **+1 MIN ◇ /INICIO**.

Compruebe el display.



Se puede omitir cualquiera de las fases del ejemplo anterior.

NOTA:

- Para seleccionar el nivel de potencia del 100 % en la fase final de la secuencia no es necesario tocar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.

2. Teclas de **MENOS / MÁS**.

Las teclas **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲) permiten disminuir o aumentar fácilmente los tiempos programados (para que el alimento quede más o menos hecho) que se utilizan en las OPERACIONES AUTOMÁTICAS o cuando el horno ya está en funcionamiento.

a) Cambio del tiempo preprogramado.

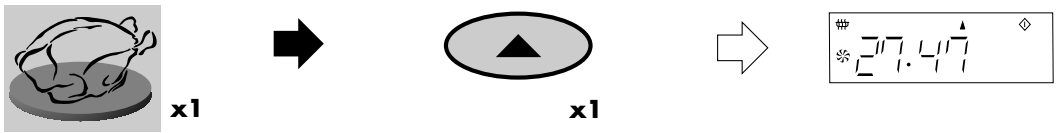
Ejemplo:

Si deseara cocinar 0,9 kg de pollo asado a la parrilla usando las teclas de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** y **MÁS** (▲).

Elija el menú de ACCIÓN INSTANTÁNEA para pollo asado a la parrilla pulsando la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** una vez.

Si desea que el alimento quede bien hecho pulse la tecla de **MÁS** una vez.

El horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.



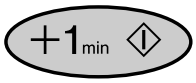
NOTAS:

Para cancelar el tiempo modificado con **MENOS** o **MÁS** pulse de nuevo la misma tecla.
Para cambiar de **MÁS** a **MENOS** pulse simplemente la tecla de **MENOS** (▼).
Para cambiar de **MENOS** a **MÁS** pulse simplemente la tecla de **MÁS** (▲).

b) Cambio del tiempo de calentamiento mientras el horno está funcionando:-

El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir de 1 en 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de **MENOS** (▼) y **MÁS** (▲).

3. Tecla de **+1 min ⏀/INICIO**.

La tecla de **+ 1 min ⏀/INICIO** le permite activar las dos funciones siguientes:  **x1**

a) Inicio inmediato. Puede empezar a cocinar inmediatamente al 100 % de potencia del microondas y en pasos de 1 minuto pulsando la tecla **+ 1 min/ ⏀** .

b) Ampliación del tiempo de cocción. El tiempo de cocción se puede ampliar en múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla **+ 1 min/ ⏀** mientras el horno está en funcionamiento.

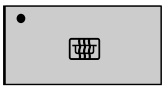
NOTA: Para evitar que los niños usen la tecla **+ 1 min/ ⏀** sólo se puede utilizar antes de que transcurra 1 minuto desde la operación anterior.

4. COMPROBACIÓN DE AJUSTES ESTANDO EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO

Durante el precalentamiento se puede comprobar el nivel de potencia, la hora y las temperaturas del horno, i.e.: al precalentar.

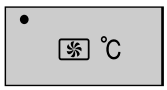
COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA:
Si desea comprobar la potencia durante la cocción pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.
Aunque aparezca la potencia en el display el horno seguirá contando el tiempo.

El nivel de potencia aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



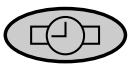
COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONVECCIÓN:
Pulse la tecla de **CONVECCIÓN** para comprobar la temperatura de convección durante la cocción.

La temperatura de convección en ° C aparecerá en el display mientras esté pulsando la tecla.



COMPROBACIÓN DE LA HORA:
En primer lugar, el reloj debe estar puesto en hora; véase la página 95.
Para comprobar la hora mientras el horno está funcionando, pulse la tecla de **AJUSTE DEL RELOJ**.

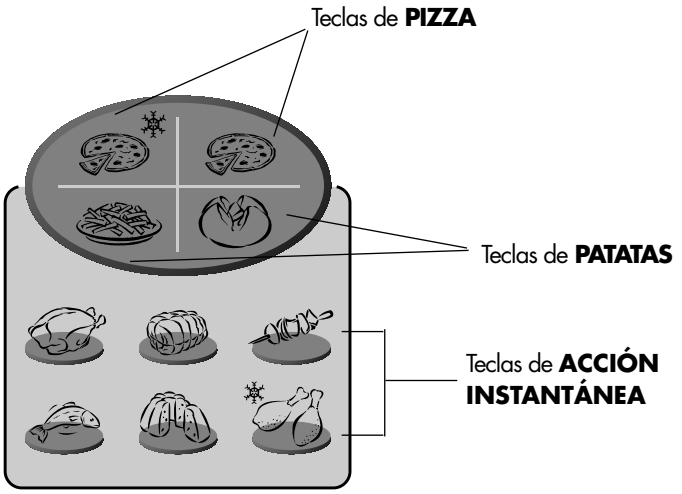
La hora se verá en el display mientras se mantenga pulsada la tecla.



ESPAÑOL

OPERACIÓN AUTOMÁTICA

El modo de **PIZZA, QUICHE, PATATAS, PORCIÓNS AUTOMATICA** calcula automáticamente el modo y tiempo de cocción correctos de los alimentos que se ilustran a continuación.



1. Introduzca el menú pulsando la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** deseada.
Para aumentar el peso pulse la tecla de **ACCIÓN INSTANTÁNEA** hasta que aparezca el peso deseado.

2. Introduzca sólo el peso del alimento, no incluya el del recipiente.
Cocine manualmente los alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades facilitados en las tablas de cocción.

3. Los tiempos de cocción programados son tiempos medios. Si desea modificar los tiempos de cocción preprogramados en las operaciones automáticas, use las teclas de **MENOS** (▼) o **MÁS** (▲) (véase la pág. 96 para más detalles).

4. El horno empezará a funcionar inmediatamente después de introducir el peso.

Advertencia:
El interior del horno, la puerta, el plato giratorio, la tapa, la base del plato giratorio, las rejillas, los platos y el grill inferior en particular se pondrán muy calientes. Utilice manoplas para horno cuando saque la comida o el plato giratorio del horno para no quemarse.

Cuando debe intervenir el usuario (por ejemplo, para darle la vuelta a la comida), el horno se apaga y emite una señal acústica, indicando en la pantalla qué es lo que debe hacer. Pulse la tecla de **+ 1 min** ⏀ **/INICIO**.

La temperatura final dependerá de la temperatura inicial. Compruebe que la comida está hecha y muy caliente. Si hace falta, puede ampliar el tiempo de cocción y cambiar el nivel de la potencia.

Ejemplo 1: Si deseara cocinar 800 g de pizza fresca usando la tecla de **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA.**

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA** dos veces. Se verá 0,8 kg en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.

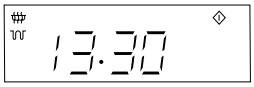
x2

Ejemplo 2: Si deseara cocinar patatas fritas con un peso de 400 g.

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **PATATAS FRITAS** cinco veces. Aparece 0,40 kg en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.

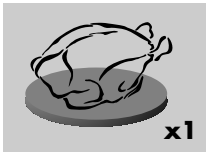
x5



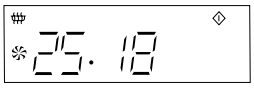
Ejemplo 3: Si deseara cocinar pollo a la parrilla con un peso de 0,9 kg.

Elija el menú e introduzca la cantidad pulsando la tecla de **POLLO A LA PARRILLA** una vez. Aparece 0,9 KG en el display.

El horno se pondrá en marcha al instante. Compruebe el display.



x1



ESPAÑOL

TABLA DE PIZZAS

Pizza, Quiche congelada

Cantidad: 0,15 - 0,6 kg Pizza
0,15 - 0,50 kg Quiche
Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio
Unidad aumento: 50 g
Temp. inicial: -18º C
Menús recomendados: Pizzas y quiches congelados.

Procedimiento:
- Extraiga la pizza/quiche ultracongelada del envase y póngala sobre el plato giratorio. Para pizzas gruesas pulse la tecla **MENOS (▼)** . Para hacer quiche pulse la tecla **MÁS (▲)** antes de pulsar la tecla de **PIZZA CONGELADA/QUICHE CONGELADA**.
- Cuando esté hecho, ponga el alimento en una fuente de servir.

Pizza fresca

Cantidad: Pizza de 0,70 - 1,0 kg
Quiche de 0,7 kg
Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 20º C, temperatura ambiente
Menús recomendados: Pizza/quiche caseros.

Procedimiento:
- Prepare la pizza/quiche según las recetas de abajo.
- Ponga directamente en el plato giratorio.
- Cuando esté hecha colóquela en una fuente de servir.

RECETA DE PIZZA

Ingredientes:

300 g aprox.	Masa preparada (Masa ya mezclada o estirada)
200 g aprox.	Lata de tomates
150 g	Relleno al gusto (ej. maíz, jamón, salami, piña)
50 g	Queso rallado
	Albahaca, orégano, tomillo, sal, pimienta

Procedimiento:

1. Prepare la masa siguiendo las instrucciones del fabricante. Estírela con el rodillo dándole el tamaño del plato giratorio.

2. Engrase ligeramente el plato giratorio y ponga la pizza en el mismo.

3. Escurra los tomates y córtelos en trozos. Condimente los tomates con las especias y repartalos sobre la masa. Ponga los demás ingredientes sobre la pizza y finalmente cubra con el queso.

4. Cocine la pizza usando la tecla de **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**.

RECETA DE QUICHE

Ingredientes:

200 g	Masa quebrada (congelada o refrigerada)
3	Huevos (tamaño medio)
200 g	Nata o leche
100 g	Queso rallado (Emmenthal)
50 g	Jamón

Procedimiento:

1. Descongele la masa y con el rodillo déle el tamaño del plato giratorio y póngala encima.

2. Mezcle los huevos con la nata y el queso. Condimente con sal y pimienta y vierta sobre la masa.

3. Eche el jamón por encima y cocine usando la tecla de **PIZZA FRESCA/QUICHE FRESCA**.

TABLA DE PATATAS

Patatas fritas

Cantidad: 0,2 - 0,4 kg
Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio.
Unidad aumento: 50 g
Temp. inicial: -18° C
Menús recomendados: Patatas fritas, croquetas de patata o manzanas asadas.
Para patatas fritas gruesas use la tecla de MÁS **(▲)** .

Procedimiento:
- Saque la patatas fritas ultracongeladas (recomendadas para hornos normales) del envase y póngalas sobre el plato giratorio.
- Si hace falta pulse la tecla **MÁS (▲)** .
- Cuando estén hechas, sáquelas del plato giratorio y póngalas en una fuente de servir.

Patatas hervidas / Patatas con piel

Cantidad: 0,1 - 0,8 kg
Utensilios: Cuenco y tapa
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 20° C (temperatura ambiente)
Menús recomendados: Patatas con o sin piel.

Procedimiento:
Patatas hervidas: Pele las patatas y córtelas en trozos de tamaño parecido.
Patatas con piel: Elija patatas con un tamaño parecido y lávelas.
- Ponga las patatas hervidas o las patatas con piel en un cuenco.
- Añada la cantidad necesaria de agua (por 100 g) aprox. 2 cdas y algo de sal.
- Cubra con una tapa.
- Cuando el horno se pare y suene la señal, remueva y vuelva a tapar.
- Cuando estén hechas, déjelas reposar 1-2 minutos.

TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA

Pollo asado a la parrilla

Cantidad: 0,9 - 1,8 kg
Utensilios: Rejilla baja y tapa
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 5° C
Ingredientes: para 1kg de pollo a la parrilla:
1/2 cdta. sal y pimienta
1 cda. pimentón dulce
2 cdas. aceite
Menús recomendados: Pollo asado a la parrilla

Procedimiento:
- Mezcle los ingredientes y repártalos sobre el pollo.
- Pinche la piel del pollo.
- Coloque el pollo sobre la rejilla baja con la pechuga hacia abajo.
- Cuando suene la señal, de la vuelta al pollo.
- Una vez hecho, deje reposar el pollo en el horno unos 5 minutos.

NOTA:
Vea la NOTA en la página 103.

TABLA DE ACCIÓN INSTANTÁNEA

Cerdo asado

Cantidad: 0,6 - 2,0 kg
Utensilios: Rejilla baja y tapa
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 5° C, refrigerado
Ingredientes: para 1kg de magro de cerdo
1 diente de ajo machacado
2 cdas. de aceite
1 cda. de pimentón dulce
un pellizco de comino en polvo
1 cda. de sal
Menús recomendados: Magro de cerdo atado

Procedimiento:
- Se recomienda una pieza de magro de cerdo para asado.
- Mezcle todos los ingredientes y espolvoréelos sobre el cerdo.
- Ponga el cerdo en la rejilla baja.
- Cuando suene la señal de la vuelta a la pieza.
- Tras la cocina, deje la comida en reposo envueltas en papel de aluminio durante 30 minutos.

NOTA:
Vea la NOTA en la página 103.

Pinchos a la parrilla

Cantidad: 0,2 - 0,8 kg
Utensilios: Rejilla alta
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 5° C, refrigerado
Menús recomendados: Pinchos de carne variada

Procedimiento:
- Prepare los pinchos. (Consulte el apartado de recetas de SHARP adjunto).
- Ponga los pinchos en la rejilla alta.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta.
- Una vez hechos, póngalos en una fuente de servir.

Tronco de pescado/ Trocitos de ave

Cantidad: 0,2 - 0,5 kg
Utensilios: Directamente sobre el plato giratorio.
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: -18° C
Menús recomendados: Palitos de merluza, trocitos de ave (nuggets de pollo)

Procedimiento:
- Engrase el plato giratorio con 1 cucharada de aceite.
- Sacar los palitos de pescado/trocitos de ave ultracongelados del paquete.
- Untar un poco de aceite en la parte superior de los palitos de pescado/trocitos de pollo y poner sobre el plato giratorio.
- Cuando estén hechos, colóquelos en una fuente de servir. (No hace falta tiempo de reposo).

Tarta

Cantidad: 0,5 - 1,5 kg
Utensilios: Fuente para tartas, rejilla baja
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: 20º C
Menús recomendados: Tarta de zanahorias, Pastel de manzanz con Calvados

TRUCO: Se pueden usar los moldes de tarta corrientes. Si se producen chispas, ponga un platillo entre la rejilla y el molde.

Procedimiento:
- Prepare la tarta (Se ruega consultar el libro de recetas de SHARP adjunto).
- Coloque la mezcla en una fuente del tamaño adecuado.
- Cuando esté hecha, deje reposar hasta que se enfríe antes de sacar de la fuente.

Descongelación fácil Aves

Cantidad: 0,9 - 2,0 kg
Utensilios: (vea la nota más abajo)
Unidades por pulsación: 100 g
Temp. inicial: -18º C, congelado.

Procedimiento:
- Ponga un plato boca abajo sobre el plato giratorio y coloque las aves encima.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo.
- Tras la descongelación, déjelas en reposo envueltas en papel de aluminio durante 30-90 minutos hasta que estén totalmente descongeladas.

Descongelación fácil
Muslos de pollo, costillas, filetes, filetes de pescado

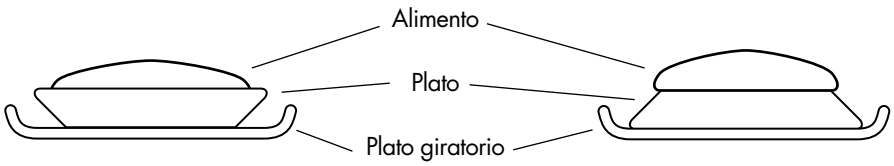
Cantidad: 0,2 - 1,0 kg
Utensilios: (vea la nota más abajo)
Unidad aumento: 100 g
Temp. inicial: -18° C, congelado.

Procedimiento:
- Ponga el alimento en un plato en una sola capa. Si las piezas están congeladas juntas intente separarlas antes de descongelar.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlas bien.
- Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo.
- Tras la descongelación, deje en reposo en papel de aluminio durante 10-30 minutos hasta que estén totalmente descongelados.

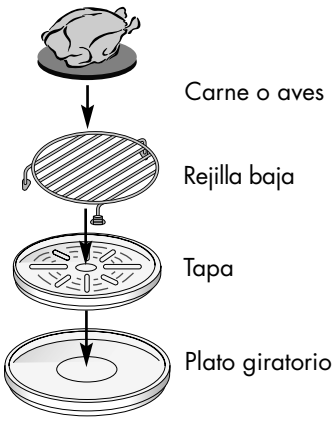
NOTA:
1 Los filetes, costillas, filetes de pescado y muslos de pollo deberían congelarse en una sola capa.
2 Para proteger las partes descongeladas, utilice trozos pequeño de papel de aluminio.
3 Las aves deben cocinarse inmediatamente después de descongelarlas.
4 Coloque los alimentos en el horno como se muestra a continuación:

Muslos de pollo, costillas, filetes y filetes de pescado

Aves



TRUCO
Utilice la tapa suministrada con el microondas para que el aceite salte menos dentro del horno al cocinar asados de carne o de ave. Hágalo según muestra el diagrama de al lado



ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS NI DETERGENTES O ESTROPAJOS ABRASIVOS O ÁSPEROS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO MICROONDAS.

ADVERTENCIA
El interior del horno, la puerta, la caja exterior y los accesorios se pondrán muy calientes durante los modos de operación con **GRILL**, **COMBINADO**, **CONVECCIÓN** y **AUTOMÁTICO** (excepto Descongelación automática). Antes de limpiar, asegúrese de que se han enfriado totalmente.

Exterior del horno
La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Limpie todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

Panel de mandos
Abra la puerta antes de limpiar el panel de mandos para que éstos se desactiven. El panel de mandos debe limpiarse con mucho cuidado. Utilice un paño humedecido sólo en agua y páselo suavemente por el panel hasta que esté limpio. No utilice demasiada agua ni ningún tipo de detergente químico o abrasivo.

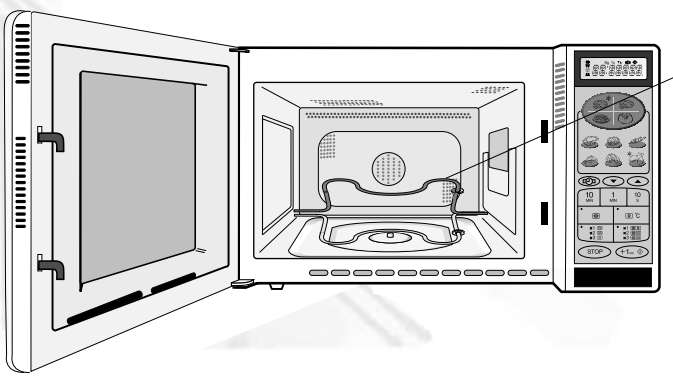
Interior del horno
1. Limpie las salpicaduras y líquidos que se hayan derramado en el interior del horno con un paño húmedo y suave o con una esponja después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las manchas más grandes, use agua jabonosa y frote varias veces con un paño húmedo hasta que desaparezcan todos los residuos.
   No quite la tapa de la guía de onda. El grill inferior se puede levantar y sujetar mientras se limpia la base solamente. Después de limpiar, vuelva a bajar el grill hasta la posición más baja (vea el dibujo de más abajo).
2. Cerciórese de que no entra agua ni jabón en los pequeños orificios de las paredes del interior ya que el horno podría estropearse.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.
4. Caliente el horno regularmente con las dos resistencias (grills), consulte "Calentamiento sin alimentos" en la página 96. Los restos de comida o grasa que haya salpicado el interior pueden producir humo o mal olor.

Plato giratorio y base del plato giratorio
Saque el plato giratorio y su base del horno. Lávelos con agua jabonosa y séquelos con un paño suave. Tanto el plato giratorio como la base se pueden lavar en lavavajillas.

Tapa
Lave la tapa en agua jabonosa suave y seque con un paño. También se puede lavar en el lavavajillas.

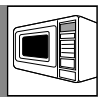
Rejillas alta y baja
Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. También pueden lavarse en el lavavajillas.

Puerta
Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies de cierre con un paño suave y húmedo.



Resistencia del grill inferior levantada para limpiar el interior del horno solamente.

COMPROBACIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE REPARACIONES



COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE SOLICITAR LOS SERVICIOS DE UN TÉCNICO.

1. Alimentación eléctrica
Compruebe que el enchufe está bien conectado a una toma de corriente adecuada.
Compruebe que el fusible/disyuntor de la fase funciona correctamente.

2. Se enciende la lámpara del horno al abrir la puerta? SÍ _____ NO _____

3. Ponga una taza de agua (aprox. 150 ml) en el horno y cierre bien la puerta.
Ponga el modo de cocción con microondas.
Programe el horno para un minuto al 100 % de potencia y póngalo en marcha.
Se enciende la lámpara? SÍ _____ NO _____
Gira el plato giratorio? SÍ _____ NO _____
NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier dirección.
Funciona la ventilación? SÍ _____ NO _____
(Ponga la mano delante de los orificios de ventilación y compruebe si hay aire)
Suena la señal después de 1 minuto? SÍ _____ NO _____
Se apaga el indicador de cocción en curso? SÍ _____ NO _____
Está caliente la taza de agua después de esta operación? SÍ _____ NO _____

4. Sacar la taza del horno y abrir la puerta. Ponga el modo de cocción a la PARRILLA durante 3 minutos con la tecla del grill superior e inferior. (x 3). Se ponen rojas las dos resistencias después de los 3 minutos? SÍ _____ NO _____

5. Programe el horno para que funcione durante 3 minutos a 180° C.
¿Está el interior del horno caliente después de transcurridos tres minutos? SI _____ NO _____

Si la contestación de alguna de estas preguntas es "NO", llame a un servicio técnico autorizado por SHARP e informe sobre el resultado de sus comprobaciones. Busque la dirección en el interior de la tapa trasera.

NOTAS:

1. Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando sólo el mismo modo de cocción, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá y las resistencias (grills) se encenderán y apagarán).

Modo de cocción	**Tiempo normal**
Cocción con microondas al 100 %	20 min.
Cocción con grill	
Grill superior	30 min.
Grill inferior	45 min.
Grill superior + grill inferior	Grill superior- 15 min. Grill inferior - 15 min.
Comb. 2	Micro - 20 min. Grill superior - 15 min.
Comb. 3	Micro - 20 min. Grill inferior - 15 min

2. Después de los modos de operación con **GRILL** (con las dos resistencias encendidas), **COMBINADO, CONVECCIÓN, PIZZA, QUICHE, PATATAS** y **PORCIÓNS AUTOMÁTICO** (salvo **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**), el ventilador se pondrá en marcha hasta que el horno se haya enfriado. Al pulsar la tecla de **PARADA** y abrir la puerta durante estos modos de cocción también se pondrá en marcha el ventilador; por lo tanto, podrá notarse que sale aire por los orificios de ventilación.

ÖSTERREICH
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
Manfred Mayer GmbH, Stipcakgasse 6, 1234 Wien, Phone: 01-6093120, Fax: 01-6993629 / **MCL-Service 'GmbH**, Deutschstr. 19, 1232 Wien, Phone: 01-6168800, Fax: 01-6168800-15 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 01-7498432, Fax: 01-7498432-12 / **Roland Göschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Franz Schuhmann**, Gablonzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-382280-8 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Anton Reitmeir**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-562277, Fax: 512-562277 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, Sonnengasse 13, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

BELGIUM
En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, Phone:02/2674019, Fax:2679670,
ETS HENROTTE,Rue Du Campinaire 154,6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax:391237
Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402085

NEDERLAND
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.
SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -,Postbus 900,3990 DW Houten, Telefoon: 09-007427728, Fax: 030-6359621

DEUTSCHLAND
Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.
01067 Dresden, Gehado Service GmbH, Webergasse 2-4, Tel: 0351-5966-254, Fax: -5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindach, Juri-Gagarin-Str. 7-9, Tel: 035433-2125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: -581469 / **04430 Bienitz**, OT Gehado Service GmbH Ringstraße 176 Tel: 034205-675/0 Fax:67544 / **04600 Altenburg**, Mechanik Altenburg, Dostoiewskistr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: -311248 / **06217 Merseburg**,Merseburger Haushaltsg.GmbH,Gotthardstr.23,Tel:03461-210290,Fax:-216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-3079 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: - 2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Elektric GmbH, Albrechtstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: - 213332 / **07407 Rudolfstadt**, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 Gera**, ESS GmbH, Amthorstr. 12, Tel: 0365-6112316, Fax: - 6112244 / **07607 Hainspitz**, Herrmann&Söhne,Böllschützer Str.1,Tel:036691-53490, Fax: -53493 / **07973 Greiz**, Elektro Riederer, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148,Fax: - 2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH, Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: - 552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: - 26868 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213,Tel:0371-586960, Fax:0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther, Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleißa**, ETS Electrotechnische Großh.,Zeppelinstr.8, Tel:03722-6040,Fax:03722-604200 / **09328 Lunzenau**, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: - 6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr. 43, Tel: 037298-360, Fax: - 36102 / **10178 Berlin**, hatec Handels-Service GmbH,Dircksenstr.113-117,Tel:030-2426915,Fax:-2423924 / **10553 Berlin**, Deubel & Höfermann GmbH Wiebestraße 41 Tel: 030-3455055 Fax: 3455056 / **12157 Berlin**, Michael Kittler, Cranachstr.2, Tel:030-8554835,Fax: 030-8554835 / **12681 Berlin**, Gehado Service GmbH Wolfenerstraße 36 Tel: 030-936934/0 Fax: 93693444 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: - 5619112 / **16866 Kyritz**, hatec Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax:-4137 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH, Woldegker Str.12,Tel:0395-587504,Fax:-587518 / **18055 Rostock**, Hetec, Mühlendamm 5, Tel:0381-36231, Fax: 0381 - 36231 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsg.Service,Kedingshäger Str.78,Tel:03831-391426,Fax:-390121 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Schulterblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: - 4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann, Eiffestr. 398, Tel: 040-257227, Fax: - 2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholtzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93, Tel: 0431-13038, Fax: - 13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Haushaltsgeräte Service, Südring 14, Tel: 04354-700, Fax: - 1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax:723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koesliner Str. 18, Tel: 0481-64943, Fax: - 64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholtz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: - 847711 / **26802 Moormerland**, Weert Nordbrock, Königsstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: - 6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrock, Kirchstr. 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: - 6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wieandt & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: - 813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsg. Service,Neidenburger Str. 20,Tel:0421-492526,Fax -440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Zentrale: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Strickling Werkskundendienste,Meelbaumstr.8,Tel:0511-3524686,Fax:-3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: - 285059 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950, Fax: - 5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrhenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: - 27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigstr. 13, Tel: 06403-61131 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: - 5782 / **37671 Höxter**, Elektro-Kühlanlagen Nonn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: - 35053 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Grauhorststr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: - 31272 / **39106 Magdeburg**,Industrie-Elektronik,Kaiser-Otto-Ring 24,Tel:0391-551402,Fax:-553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: - 3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Rather Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: - 443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenbergstr. 28, Tel:02161-603256, Fax:- 651951 / **42781 Haan, Host Kerkühn**, Talstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: - 4037 / **44357 Dortmund**, Gehado Service,Freigrafenstr. 23-29,Tel:0231-937000-0,Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: - 74692 / **45219 Essen**, R.Drengenburg, Corneliusstr. 39, Tel: 02054-84114 / **46045 Oberhausen**, Elektro Kroppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: - 876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr. 23, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: - 949792 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Goedekingstr. 8, Tel/Fax: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser,Wilhelm-Mauser-Str.47,Tel:0221-583006, Fax:-585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempl Haustechnik, Mühlenhof 6, Tel: 02734-7377, Fax: - 40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, De Gasperistr. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: - 2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst, Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: - 920334 / **54309 Newel**, Hans Krempl Haustechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899 / **55130 Mainz**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131 - 881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempl Haustechnik, Industriestr. , Tel: 0671-7940, Fax: - 79446 / **55569 Monzingen**, Hans Krempl GmbH Jahnstraße 16 Tel: 06751-2841 Fax: 2841 / **56070 Koblenz**, Hans Krempl Haustechnik, August-Horch-Str. 14,Tel:0261-890938,Fax:-83074 / **57080 Siegen**, Hans Krempl Haustechnik,Gosenbacher Hütte 44,Tel:0271-354114,Fax:-351408 / **57234 Wilnsdorf**, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: - 4699 / **58239 Schwerte**, HHKT Electronica J. Schlütz,Holzener Weg 79,Tel:02304-82025,Fax:-86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahler Weg 2, Tel: 02922-3541, Fax: - 85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a,Tel:06172-5276,Fax: 75883 / **63150 Heusenstamm**, Heberer Electronic, Goethestr. 10,Tel:06104-923704,Fax:923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: - 15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Eltvillerstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: - 4088 / **65627 Elbtal**, Rudi Wagner, Am Ohlenrod 10. Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempl Haustechnik,Zinzinger Str.13,Tel:0681-500850,Fax: 5008524 / **66280 Sulzbach-Neuweiler**, R. + F. Service Industriestraße Tel: 06897-2370 Fax: 2314 / **67434 Neustadt**, Hans Krempl GmbH Saarlandstraße 55 Tel: 06321-83077 Fax: 83077 / **67549 Worms**, Hans Krempl Haustechnik, Müllerstr. 24,

Tel: 06241-54224, Fax: - 54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempl Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: - 52079 / **68309 Mannheim**, Hans Krempl Haustechnik,Heppenheimer Str.23,Tel:0621-737978,Fax:-722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaf,Reichenbachstr. 21-23,Tel:0621-727877,Fax:-7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: - 16919 / **70329 Stuttgart**, Elektro Herterich, Fruchtstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: - 426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Reu, Lange Str. 20-22, Tel: 07951-6019, Fax: - 6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: - 5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Lotzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: - 5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempl Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel: 06349-8571, Fax: - 3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Edmund Schneider, Schafbaumstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: - 8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: - 42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: - 61900 / **80339 München**, Kesel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: - 5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: - 852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel/Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgertshausen**, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: - 1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: - 9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadtberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: - 526664 / **87439 Kempten**, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: - 74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: - 72341 / **90431 Nürnberg**, Gehado SVC, Dottenheimer Str. 4, Tel:0911-939740,Fax:0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: - 61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: - 86715 / **93102 Pfatter**, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: - 8124 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Hameterstr. 31, Tel: 08591-2400, Fax: - 1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Aronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: - 37423 / **97070 Würzburg**, Wels GmbH, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: - 3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Herrnstr. 4-6, Tel: 09321-4221, Fax: - 32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: - 2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: - 5626519 / **99734 Nordhausen**, Südharzer Dienstl. GmbH, Grimmelallee 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I.: 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cédex. Tél : 03 20 62 18 98 - Fax : 03 20 86 20 60. Départements desservis : 02, 08, 59, 62, 80 / **ASYSTEC** : P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville. Tél : 01 39 88 80 00 - Fax : 01 34 38 91 20. Départements desservis . 60, 77, 93, 95 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél : 02 97 83 07 41 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis : 22,29,35,44,56 / **C.E.A.T.** : 9, Rue de Venise , 21000 Dijon. Tél : 03 80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis : 10,21,25,39,52,58,71,89 / **C.M.T.S.** : 38, Rue des Ormeaux , 75020 Paris. Tél : 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis : 75,77,78,91,92,93,94,95 / **C.T.E.** : Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy. Tél : 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis : 51,54,55,57,88 / **ELECMA** : 6 Bld Gueidon , 13013 Marseille. Tél : 04 91 06 22 56 - Fax : 04 91 06 22 90. Départements desservis : 13,26,30,34,43,48,83,84 / **ELECTRO SERVICE** : 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 ILLZACH. Tél : 03 89 62 50 00 - Fax : 03 89 50 80 14. Départements desservis : 67,68,70,90 / **M.E.C.** :118 Bld Tonnellé, 37020 Tours. Tél : 02 47 77 90 90 - Fax : 02 47 77 90 91. Départements desservis. 18,36,37,41,45,44,49,79,85,86 / **M.R.T.** : 74, Rue Albert Einstein , 72021 Le Mans Cedex. Tél : 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28,53,61,72 / **ROSSIGNOL** : ZL du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger,63100 Clermont Ferrand. Tél : 73 91 93 09, Fax:73 92 28 79. Départements desservis : 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **SETELEC** : 23, Rue du Chatelet,76420 Bihorel les Rouen. Tél : 35 60 64 39 - Fax:35 59 93. 48. Départements desservis : 14,27,50,76 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie,06110 Le Cannet Rocheville. Tél : 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis : 04,06 / **S.T.V.S.** : 18, Rue Benoit Malon,42000 Saint Etienne. Tél : 77 32 74 57,Fax: 77 37 45 29. Départements desservis : 03,07,42,43,63 / **S.T.V.S.** : 10, Chemin Saint-Gobain ,69190 Saint Fons. Tél : 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis : 01,38,69,71,73,74 / **TECH SERVICE** : Batiment G-Impasse Boudeville ,31100 Toulouse. Tél : 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis : 09,11,31,32,33,40,47,64,65,66,81,82 / **TIMO VIDEO** : 29 rue Elisabeth,91330 Yerres. Tél : 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis :28, 45, 77, 89, 912, 94 / **U.N.T.D.** : 1, Rue des Lourdines, 76000 Rouen. Tél : 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis :14,27,50,76

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Microcentro, Via Falloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax. 011253921 / **Tre Esse,** Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova , Phone: 010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b-c-d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saec di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccarini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone :071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M.Giovene 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia , Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPANA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

MERINO NICOLAS JOSE A., - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA -** 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L. -** 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 3303013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIQUER LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 20.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L** - 971/ 27.49.47, CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76 , CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA,S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTSERRAT 22, 08922 STA.COLOMA, BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C. -** 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T. -**

889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSER RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.**, 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA,C.B.**, 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.**, 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESER, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVIELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BALTASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJOS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJOS, 43420 STA. COLOMA QUERALT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES** , 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS,**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerias, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO,** 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCAL-A, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAGRO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A**, 98/535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CAÑEDO S.T.**, 98/522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL DR. VENANCIO MTEZ. 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos., 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRAN0 LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA** , 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA / **ELECTRONICA BOTE**, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA,** 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, , CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSE BORJA Y JOSE ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFITEL**, 956/ 46.25.01, CL FCO.FDEZ.ORDOÑEZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUEVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ** , 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL / **DUEÑAS CAÑAS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES,** 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ** , 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70-04-52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMERA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.,** 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA,

GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJOS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA,** 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUÌA, LA CORUÌA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUÌA / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUÌA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUÌA, LA CORUÌA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÌA, LA CORUÌA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORUÌA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGRO#O, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, , CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/ 36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/ 54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJOS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/ 46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/ 25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/ 87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/ 280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/ 46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/ 51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/ 29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA,**, 968/ 28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/ 26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/ 23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/ 75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/ 37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/ 84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/ 29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/ 50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/ 22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/ 42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/ 66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCAL-IZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/ 472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/ 22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/ 80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/ 21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/ 25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/ 48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/ 30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/ 29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/ 80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/ 51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND
FALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN
Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter
Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå , Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsinfarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax:08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten , Phone: 08-186170 , Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY
Finn Clausen AS, Postbox 274 , No-0511 Oslo , Phone: 47-22635000 , Fax: 47-22646655
Norsk Elektronik senter, Postbox 13 , No-2007 Kjeller , Phone: +47-63804500 , Fax: +47-63804501

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790 , IS-128 Reykjavik , Phone: +354-5332800 , Fax: +354-5332810
Hjolmtaekni Ehf, Skeifar , IS-108 Reykjavik , Phone: +354-5332150 , Fax: +354-5332151

DENMARK
Sö Höyem AS, Büllowsvej 3 , DK-1870 Fredriksberg C , Phone: 45-31224434 , Fax: 45-31224127
Almstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61 , DK-2720 Vanlöse , Phone: 45-38740021 , Fax:45-38740031

SUOMI
Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6 , SF-00721 Helsinki , Phone: +35-8947805000 , Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuoataankatu 7 , SF-00520 Helsinki , Phone: +35-891451500 , Fax: +35-891461767

D TECHNISCHE DATEN D

Stromversorgung		: 230V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.45 kW
	Grill oben	: 1.25 kW
	Grill unten	: 0.85 kW
	Grill oben/Mikrowelle	: 2.8 kW
	Grill unten/Mikrowelle	: 2.35 kW
	Grill oben und unten	: 2.05 kW
	Heißluft/Mikrowelle	: 2.35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 705)
	Grill oben	: 1.2 kW
	Grill unten	: 0.8 kW
	Heißluft	: 2.0 kW
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (T)
Garraumabmessungen		: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325 mm, Metall
Gewicht		: 20 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

F FICHE TECHNIQUE F

Tension d'alimentation		: 230V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1.45 kW
	Gril haut	: 1.25 kW
	Gril bas	: 0.85 kW
	Gril haut/Micro-ondes	: 2.8 kW
	Gril bas/Micro-ondes	: 2.35 kW
	Grils haut et bas	: 2.05 kW
	Convection/Micro-ondes	: 2.35 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 705)
	Gril haut	: 1.2 kW
	Gril bas	: 0.8 kW
	Convection	: 2.0 kW
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Dimensions intérieures		: 349 mm (W) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325 mm métallique
Poids		: 20 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 16 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1.45 kW
	Bovenste grill	: 1.25 kW
	Onderste grill	: 0.85 kW
	Bovenste grill/Magnetron	: 2.8 kW
	Onderste grill/Magnetron	: 2.35 kW
	Bovenste en onderste grill	: 2.05 kW
	Convectiewarmte/magnetron	: 2.35 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 705)
	Bovenste grill	: 1.2 kW
	Onderste grill	: 0.8 kW
	Convectiewarmte	: 2.0 kW
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 520 mm (B) x 309 mm (H) x 488 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 349 mm (B) x 207 mm (H) x 357 mm (D)
Ovencapaciteit		: 26 liter
Draaitafel		: ø325 mm, metaal
Gewicht		: 20 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

I

DATI TECNICI

I

Tensione di linea CA		: 230V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico		: 16 A minimo
Tensione di	Microonde	: 1.45 kW
alimentazione:	Grill superiore	: 1.25 kW
	Grill inferiore	: 0.85 kW
	Grill superiore/Microonde	: 2.8 kW
	Grill inferiore/Microonde	: 2.35 kW
	Grill superiore ed inferiore	: 2.05 kW
	Convezione/microoonde	: 2.35 kW
Potenza erogata:	Microonde	: 900 W (IEC 705)
	Grill superiore	: 1.2 kW
	Grill inferiore	: 0.8 kW
	Convezione	: 2.0 kW
Frequenza microonde		: 2450 MHz
Dimensioni esterne		: 520 mm (L) x 309 mm (A) x 488 mm (P)
Dimensioni cavità		: 349 mm (L) x 207 mm (A) x 357 mm (P)
Capacità forno		: 26 litri
Piatto rotante		: ø325 mm, metallo , metálico
Peso		: 20 kg
Lampada forno		: 25 W/240-250 V

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive EEC/89/336 e EEC/73/23 come emendata dalla direttiva EEC/93/68.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de CA		: 230V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase		: Mínimo 16 A
Requisitos potencia	Microondas	: 1.45 kW
de CA:	Grill superior	: 1.25 kW
	Grill inferior	: 0.85 kW
	Grill superior/Microondas	: 2.8 kW
	Grill inferior/Microondas	: 2.35 kW
	Grills superior e inferior	: 2.05 kW
	Conveción/microondas	: 2.35 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 900 W (IEC 705)
	Grill superior	: 1.2 kW
	Grill inferior	: 0.8 kW
	Convección	: 2.0 kW
Frecuencia microondas		: 2450 MHz
Dimensiones exteriores		: 520 mm (An) x 309 mm (Al) x 488 mm (P)
Dimensiones interiores		: 349 mm (An) x 207 mm (Al) x 357 mm (P)
Capacidad del horno		: 26 litros
Plato giratorio		: ø325 mm
Peso		: 20 kg
Lámpara del horno		: 25 W/240-250 V

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A169URR0

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedrukt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido